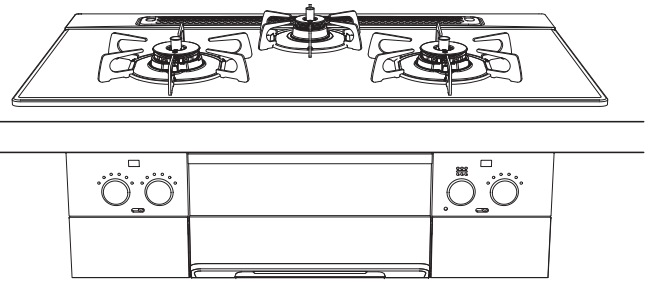
家庭用

全口センサー搭載 Siセンサーコンロ

ガスビルトインコンロ
取扱説明書 保証書付

	60cm幅		75cm幅	
品名コード（機器コード）	HR-BH3FR-G6CSL（11-052-02-02147）	HR-BH3FR-G6CSR（11-052-02-02148）	HR-BH3FR-G7CSL（11-052-02-02108）	HR-BH3FR-G7CSR（11-052-02-02109）
	HR-BH3FR-G6DSL（11-052-02-02149）	HR-BH3FR-G6DSR（11-052-02-02150）	HR-BH3FR-G7DSL（11-052-02-02110）	HR-BH3FR-G7DSR（11-052-02-02111）
	HR-BH3FR-G6GSL（11-052-02-02151）	HR-BH3FR-G6GSR（11-052-02-02152）	HR-BH3FR-G7GSL（11-052-02-02112）	HR-BH3FR-G7GSR（11-052-02-02113）
	HR-BH3FR-G6MSL（11-052-02-02153）	HR-BH3FR-G6MSR（11-052-02-02154）	HR-BH3FR-G7MSL（11-052-02-02114）	HR-BH3FR-G7MSR（11-052-02-02115）
	HR-BH3FR-G6RSL（11-052-02-02155）	HR-BH3FR-G6RSR（11-052-02-02156）	HR-BH3FR-G7RSL（11-052-02-02116）	HR-BH3FR-G7RSR（11-052-02-02117）
	HR-BH3FR-G6SSL（11-052-02-02157）	HR-BH3FR-G6SSR（11-052-02-02158）	HR-BH3FR-G7SSL（11-052-02-02118）	HR-BH3FR-G7SSR（11-052-02-02119）
	HR-BH3FR-A6BSL（11-052-02-02135）	HR-BH3FR-A6BSR（11-052-02-02136）	HR-BH3FR-A7BSL（11-052-02-02104）	HR-BH3FR-A7BSR（11-052-02-02105）
	HR-BH3FR-A6CSL（11-052-02-02137）	HR-BH3FR-A6CSR（11-052-02-02138）	HR-BH3FR-A7CSL（11-052-02-02143）	HR-BH3FR-A7CSR（11-052-02-02144）
	HR-BH3FR-A6RSL（11-052-02-02139）	HR-BH3FR-A6RSR（11-052-02-02140）	HR-BH3FR-A7RSL（11-052-02-02145）	HR-BH3FR-A7RSR（11-052-02-02146）
	HR-BH3FR-A6SSL（11-052-02-02141）	HR-BH3FR-A6SSR（11-052-02-02142）	HR-BH3FR-A7SSL（11-052-02-02106）	HR-BH3FR-A7SSR（11-052-02-02107）
型式名	C3WN8PJAL・C3WN8PJAR		C3WN9PJAL・C3WN9PJAR	



このたびは、東京ガスのガスビルトインコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください

○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の82ページが保証書になっています。
　お買い上げ日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと、著しく寿命が短くなります。
○この機器は国内専用です。海外では使用できません。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

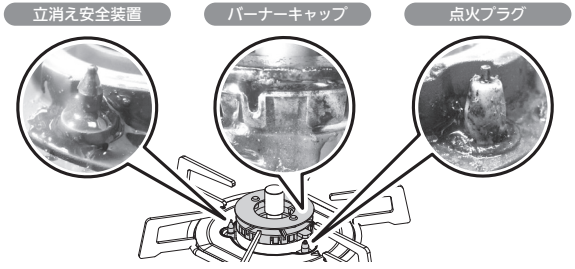
TOKYO GAS

36534500 Tウ45

取扱説明書
HR-BH3FR-G6SSL〈C3WN8PJAL〉 11052020215 7
HR-BH3FR-G6SSR〈C3WN8PJAR〉 11052020215 8
HR-BH3FR-G7SSL〈C3WN9PJAL〉 11052020211 8
HR-BH3FR-G7SSR〈C3WN9PJAR〉 11052020211 9
13 01 01

修理を依頼される前に

点火しないとき・・・　下記の部品が汚れていませんか？



バーナーキャップ　水洗い後、水気や汚れをふき取ってください。

立消え安全装置、点火プラグ　煮こぼれなどの汚れをふき取ってください。

水分は確実にふき取ってください。

※詳しくは、「お手入れ」(60ページ)を参照してください。

TOKYO GAS

安全点検

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

・ときどきガスくさい。
・焦げくさいにおいがする。
・キーやボタンの操作が不確実。
・コンロ部、グリル部が点火しにくい。
・その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉め、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検、修理を相談してください。

※ご使用に際しての機器に関するお問合わせは、ご使用地区の事業所または販売店にお願いします。

販売店名

製造者
株式会社ハーマン　本　社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3-2-10

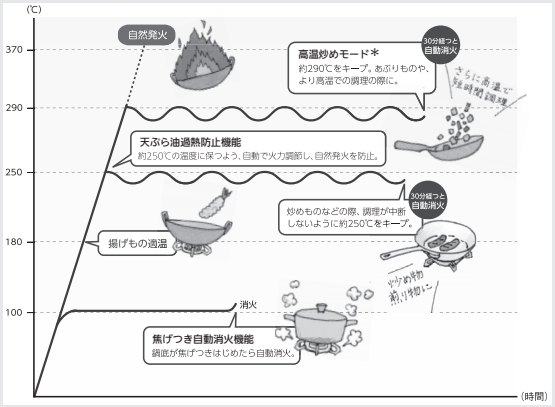
Si センサーコンロについて

全口センサー搭載
Siセンサーコンロ

安心（Safety）、便利（Support）、笑顔（Smile）を約束する、
賢い（Intelligent）センサーを搭載した、進化したコンロです。

◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます！	**立消え安全装置**
◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します！	**消し忘れ消火機能**
◎天ぷら油の過熱を未然に防止します！	**調理油過熱防止装置**（天ぷら油過熱防止機能）
◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します！	**焦げつき自動消火機能**

●温度センサーのはたらき



＊高温炒めモードとは

・通常時より高い温度まで調理できる機能です。（左右コンロ）
高温炒めモードを使用しても、異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

とくに多いご質問です

・点火／消火ボタンを押しても、点火しない

点火時は、点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。
※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合があります。
☞23 39

・コンロの火力が火力表示ランプの位置と異なる

自動的に火力を調節しているときは、火力表示と連動しません。
自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。
☞23

・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

安心・安全機能がはたらいているためです。
自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。
※調理に支障があるときは、高温炒めキーを押すと通常時より高温での調理ができますが、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
また、高温炒めモードでも約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。
☞18 35

・電池交換サインが点滅している

乾電池が消耗しているためです。
新品のアルカリ乾電池（単1形：2個）と交換してください。
乾電池を交換する（電池交換サイン点滅）めやすは約1年です。
☞19

☞□ 内の数字は、参照ページを示しています。

もくじ

各部のなまえ …… 3
かんたん操作ガイド …… 5

安全なご利用のために
必ずお守りください（安全上の注意）… 7

このコンロについて
お知らせ機能／安心・安全機能 … 17
乾電池を交換する …… 19

毎日の使いかた
コンロを使う準備 …… 21
コンロの使いかた（基本操作）…… 23
タイマーモード（左右コンロ）…… 25
温度キープモード（左右コンロ）…… 27
湯わかしモード（左右コンロ）…… 29
炊飯モード（後コンロ）…… 31
高温炒めモード（左右コンロ）…… 35
グリルを使う準備 …… 37
グリルの使いかた
（マニュアルグリル）…… 39
（オートメニュー）…… 41
（あたため）…… 45
グリルプレートの使いかた …… 48
クリーンモード …… 49

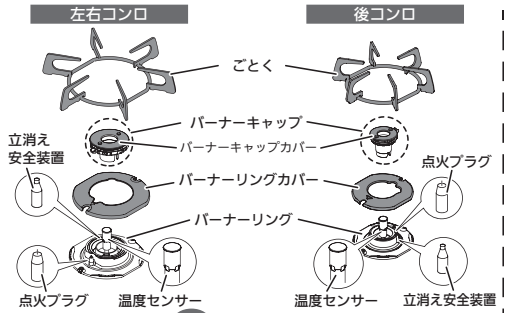
便利な使いかた
レンジフード連動機能 …… 51
各種設定の変更（カスタマイズ機能）… 53

長くご利用いただくために
お手入れ …… 55
よくあるご質問 …… 71
ブザー報知・お知らせ表示 …… 77
長期間使用しない場合／仕様 …… 79
アフターサービス／廃棄時のお願い… 80
保証書 …… 82

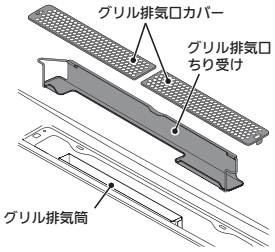
各部のなまえ

・イラストは、トッププレートが75cm幅タイプで説明しています。
・取り付け方法については、「お手入れ」(57〜70ページ)を参照してください。

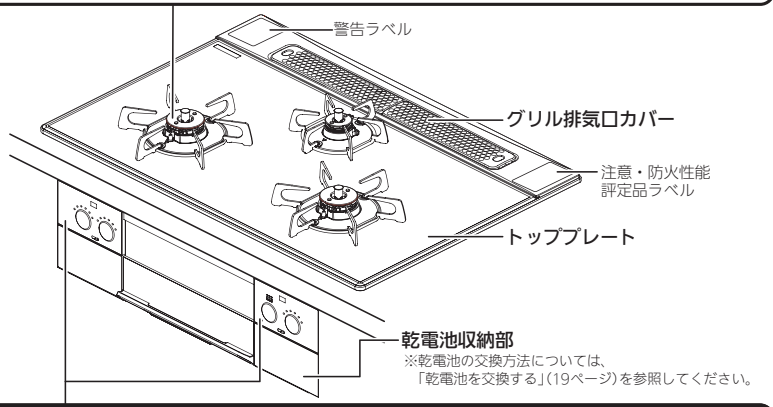
コンロ部、グリル排気口部



※高火力コンロ側には、高火ラベルをコンロ手前に貼っています。
※アルミトッププレート仕様は、ごとくにゴム足がついています。



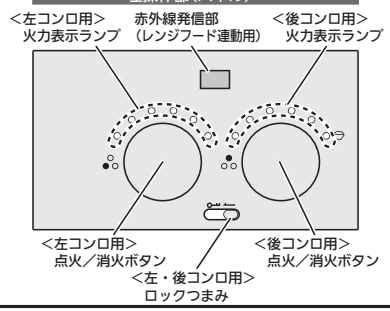
※グリル排気口ちり受けは、コンロ下にガスオーブンが設置されている場合は、取り付けられていません。



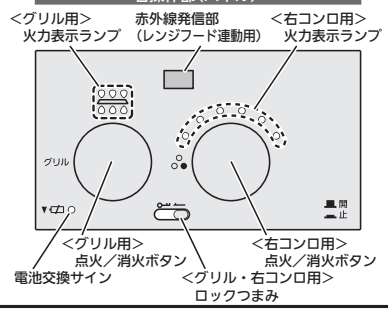
※乾電池の交換方法については、「乾電池を交換する」(19ページ)を参照してください。

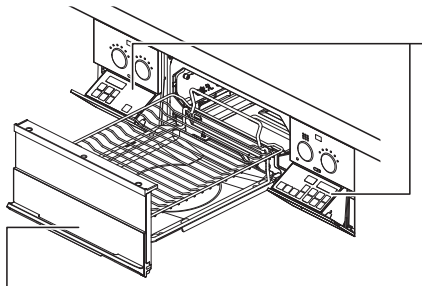
操作部(パネル)

左操作部(パネル)



右操作部(パネル)



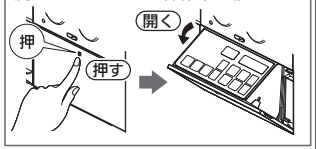


操作部(シート)

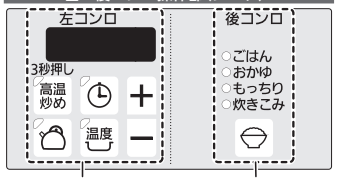
※保護シートが貼ってある場合があります。
ご使用の際には、取り外してください。

操作部の開けかた

(例)グリル・右コンロ操作部の場合



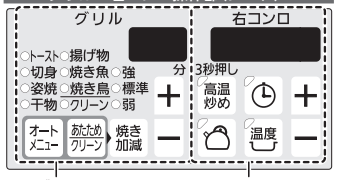
左・後コンロ操作部(シート)



<左コンロ用>
高温炒めキー
タイマーキー
湯わかしキー
温度キー
「+」、「−」キー

<後コンロ用>
炊飯キー

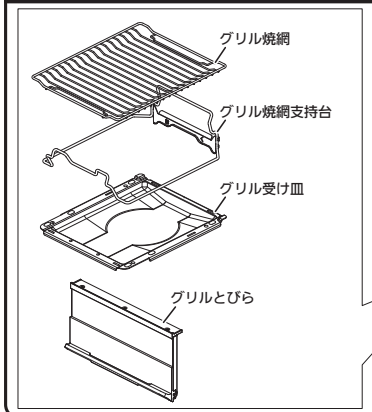
グリル・右コンロ操作部(シート)

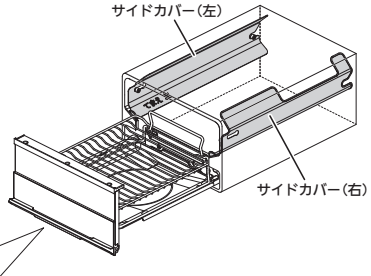


<グリル用>
オートメニューキー
あたため／クリーンキー
焼き加減キー
「+」、「−」キー

<右コンロ用>
高温炒めキー
タイマーキー
湯わかしキー
温度キー
「+」、「−」キー

グリル部





イラストはわかりやすくするために、透視図にしています。

かんたん操作ガイド

点火時のお願い

・点火時は、点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合があります。

使用する前の準備

コンロを使う準備 ☞21
グリルを使う準備 ☞37

⚠警告

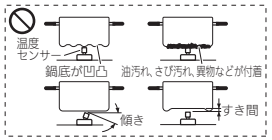
温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

禁止

温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できません。

・温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。

・鍋の重さは、調理物を含め300g以上必要です。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなるとセンサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合があります。



左右コンロ　タイマーで煮る、ゆでる ☞25

❶点火する ▶ ❷火力調節する ▶ ❸タイマー設定する ▶ ❹点火／消火ボタンを戻す

左右コンロ　揚げる、焼く ☞27

❶点火する ▶ ❷火力調節する ▶ ❸温度を設定する ▶ ❹調理が終了したら、消火する

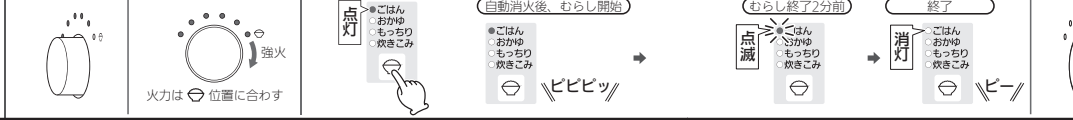
左右コンロ　お湯をわかす ☞29

❶点火する ▶ ❷火力調節する ▶ ❸湯わかしを設定する ▶ ❹点火／消火ボタンを戻す

後コンロ　ごはんを炊く ☞33（下準備 ☞31）

❶点火する ▶ ❷火力調節する ▶ ❸炊飯を設定する ▶ ❹点火／消火ボタンを戻す

ごはんの場合



左右コンロ　あぶる、炒める ☞35

❶点火する ▶ ❷火力調節する ▶ ❸高温炒めを設定する ▶ ❹調理が終了したら、消火する

グリル　オートメニューで調理をする ☞41

❶点火する ▶ ❷オートメニューを設定する ▶ ❸焼き加減を設定する ▶ ❹点火／消火ボタンを戻す

必ずお守りください（安全上の注意）①

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害、財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分、表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害、損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

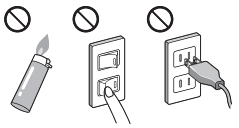
■注意、禁止内容の絵表示

必ず守る	換気する	禁止	火気禁止
分解禁止	接触禁止		

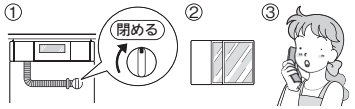
ガス漏れに気づいたときは

⚠危険

- **絶対に火をつけない**
- **電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**
  火や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。



- **すぐに使用をやめる**
  ①火を消し、ガス栓を閉める。
  ②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
  ③お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。



異常時

⚠警告

- **点火しない場合または、使用中に異常な燃焼、臭気、異常音などを感じたときは、すぐに使用をやめる**
  ①火を消し、ガス栓を閉める。
  ②『よくあるご質問』(71～76ページ)、『ブザー報知・お知らせ表示』(77～78ページ)に従い、処置をする。
  ③上記の処置をしても、なおらない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡する。

- **地震、火災などの緊急の場合は、ただちに使用を中止し、ガス栓を閉める**

使用時や使用後は

⚠警告

- **点火、消火のあとは、必ず炎を確かめる**
  火災や思わぬ事故の原因になります。
  ※また、使用後は、ガス栓を閉めてください。

⚠注意

- **使用するバーナーの点火／消火ボタンを確認してから点火操作をする**
  間違って操作すると、別のバーナーが点火して、火災や思わぬ事故の原因になります。
- **点火操作をしても点火しない場合は、点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する**
  すぐに点火操作をすると、周囲のガスに引火して衣服に燃え移ったり、やけどをするおそれがあります。

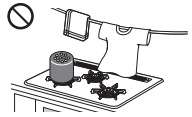
機器周辺には

⚠警告

- **爆発のおそれがあるもの、引火しやすいものや燃えやすいものを機器の近くで使用したり、置いたりしない**
  - **爆発のおそれがあるもの**（スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど）
    熱で圧力が上がり、爆発する原因になります。
  - **引火しやすいもの**（スプレー、ガソリン、ベンジンなど）
  - **燃えやすいもの**（ペットボトル、プラスチック類、ふきん、タオル、カーテン、調理油、新聞紙、ビニールシートなど）
    火災の原因になります。

⚠警告

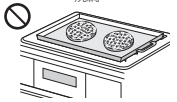
- **調理以外の用途には使用しない**
  練炭の火起こしや衣類（ふきんなど）の乾燥などに使用しないでください。過熱、異常燃焼による機器焼損、火災の原因になります。



- **アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない**
  一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

- **焼網は使用しない**
  トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。
  アルミトッププレートの場合のみ
  トッププレートの変形の原因になります。

- **コンロをおおうような、大きな鉄板や鍋は使用しない**
  不完全燃焼をおこしたり、機器の異常過熱のおそれがあります。
  アルミトッププレートの場合のみ
  トッププレートの変形の原因になります。



⚠注意

- **グリルとびら、左・後コンロ操作部、グリル・右コンロ操作部、乾電池収納部などにものをのせたり強い力を加えない**
  けがや機器損傷の原因になります。

必ずお守りください（安全上の注意）②

使用中は

⚠警告

禁止 **・火をつけたまま離れない**

禁止 **・火をつけたまま就寝や外出は絶対にしない**

調理中のものが焦げたり燃えたりするなど、火災の原因になります。

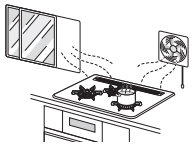
※とくに天ぷらや揚げもの調理、グリルを使用しているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

⚠注意

換気する **・必ず換気をする**

窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。
換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。

※屋内設置（密閉式は除く）の給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



禁止 **・点火操作時や使用中は、バーナーとグリル排気口付近に顔や手などを近付けない**

禁止 **・グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない**

炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。

接触禁止 **・使用中や使用直後は操作部以外は触らない**

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、やけどをするおそれがあります。
とくに小さなお子さまがいる家庭ではやけどに注意してください。

・グリルのみを使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
・ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートやグリル排気口カバーが熱くなります。
・1カ所のみのコンロを使用している場合でも、使用していないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

⚠注意

必ず守る **・小さなお子さまに触らせないように注意する**

思わぬ事故や故障の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロック機能を設定することができます。（22ページ）

コンロ編

使用中は

⚠警告

必ず守る **・コンロ使用中は、身体や衣服が炎に近付かないように注意する**

衣服に炎が移って、やけどをするおそれがあります。
また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので注意してください。

⚠注意

必ず守る **・エアコン、扇風機などの風がコンロの炎にあたらないように配慮して使用する**

風があたると温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できず、炎が途中で消えたり機器損傷の原因になります。

必ず守る **・やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する**

はみ出した炎により、やかんや鍋の取っ手などが過熱され、やけどや取っ手などの焼損の原因になります。

コンロ編

揚げもの調理の際は

⚠警告

禁止 **・高温炒めモードで揚げもの調理をしない**

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

禁止 **・耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理をしない**

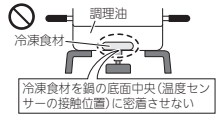
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が発火するおそれがあります。

必ず守る **・揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う**

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
とくに、フライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。

禁止 **・冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない**

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。
食材は中央部を避けて置いてください。



禁止 **・複数回使った調理油で揚げものをしない**

何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

禁止 **・揚げすぎない**

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

⚠警告

禁止 **・調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない**

廃油凝固剤の分量を守り、油の温度が上がりすぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。
廃油凝固剤を入れすぎたり、加熱しすぎると、発火するおそれがあります。

温度センサーは

⚠警告

禁止 **・絶対に取り外さない**

火災の原因になります。

⚠注意

禁止 **・強いショックを加えたり、キズをつけない**

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、温度センサーが故障すると安心・安全機能が作動しない場合があります。

必ず守る **・こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する**

鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

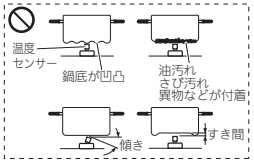
必ずお守りください（安全上の注意）③

コンロ編

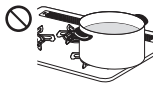
鍋などについて

⚠警告

- **温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない**
- **鍋底やフライパンの底などに異物や著しい汚れ、焦げなどが付着したまま使用しない**
  - 温度センサーが鍋底やフライパンの底などの温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
  - 鍋の重さは、調理物を含め300g以上必要です。とくに片手鍋は調理物の重さが軽くなると温度センサーの力により、鍋やフライパンなどが押し上げられて傾いたり、ずれ落ちる場合がありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

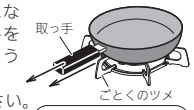


- **鍋などが、トッププレートからはみ出した状態では使用しない**
  火災や機器焼損の原因になります。



⚠注意

- **石焼きいもつぼなどの空焼きをする調理用具は使用しない**
  異常過熱による機器損傷の原因になります。
- **片手鍋、底がへこんだ鍋や丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない**
- **片手鍋などは、調理中に鍋のふたを取ったり、水分の蒸発などにより調理物の重さが軽くなると、温度センサーの力により押し上げられ、傾いたりずれ落ちる場合があるので取っ手を持って使用する**
  不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどしてやけどの原因になります。
  - 片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。
  - 中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。



- **ごとくを外して鍋などを直接コンロに置いて使用しない**
  不完全燃焼や機器焼損のおそれがあります。
- **トッププレートに鍋などをのせない**
  トッププレートのキズや変色、損傷の原因になります。
- **テフロン（フッ素コート）は、衝撃や高温に弱いので、固いものでぶつけたり、鉄板・土鍋などで異常過熱しない（アルミトッププレート仕様）**
  キズ、はく離の原因となります。また、ごとくを取り付けている場所に、ごとくの跡が付くことがあります。
- **アルミトッププレート仕様の場合**
  - ごとくには、特殊ゴムを使用したゴム足を付けており、直接炎を当てないでください。炎に当てると、白く粉状に変形します。
  - 使用していると、特殊ゴムが硬化や変色が起こりますが、異常ではありません。
  - ゴム足が取れた状態で使用すると、ごとくのガタツキやトッププレートのキズの原因になりますので、ゴムをはめて使用してください。

コンロ編

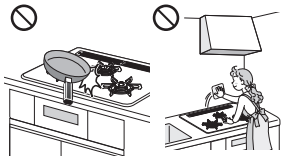
トッププレートについて

⚠警告

- **衝撃や荷重を加えない**
- **上にのらない**

ガラストッププレートの場合
トッププレートのガラス破損につながります。
※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

アルミトッププレートの場合
トッププレートの変形やキズ、破損につながります。



グリル編

グリルについて

⚠警告

- **グリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない**
- **グリル排気口の周りには、ものを置かない**
  火災や不完全燃焼の原因になります。

- **グリル使用前はグリル庫内を点検する**
  グリル庫内に食品くずやふきんなどがあると、使用中に燃えることがあります。
  また、グリルとびらに調理物をはさみこんだまま使用しないでください。

⚠注意

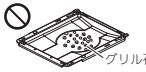
- **グリルとびらガラスに衝撃を加えたり（グリルとびらの落下も含む）キズをつけたりしない**
- **使用中や使用直後に水をかけない**
  グリルとびらガラスが割れて、やけどやけがの原因になります。
- **グリル使用中や使用直後は、グリルとびら取っ手以外は触らない**
- **グリル受け皿を持つときは、ぬれぶきんなどで持たない**
  やけどの原因になります。

グリル使用時について

⚠警告

- **脂が出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**
  アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。
  ※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。
  また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。

- **グリル受け皿にグリル石やグリルシートなどを入れない**
  たまった脂が過熱され、火災の原因になります。



⚠注意

- **グリル受け皿に水を入れて使用しない**
  この機器はグリル受け皿に水を入れる必要がないタイプです。水を入れないでください。
  グリル機能が正しくはたらかなかったり、調理物が燃えるなどの原因になります。
  また、お湯がこぼれてやけどの原因にもなります。

必ずお守りください（安全上の注意）④

グリル編

グリル使用時について（続き）

⚠注意

- **グリル焼網支持台を使わずに、グリル焼網、グリル受け皿をサイドカバーの上に置いて使用しない**
  調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。
- **グリルを使用するときは、グリル排気口に手や顔などを近付けない**
- **鍋の取っ手などがグリル排気口にかからないようにする**
  高温の排気が出て、やけどや鍋の取っ手などの焼損の原因になります。
- **グリルとびらを開けたままやひんぱんに開けたり閉めたりして、グリルを使用しない**
  ワークトップ（キッチンの天板）を焦がしたり、機器上部が異常に過熱され、やけどをする原因になります。

グリル使用中は

⚠注意

- **調理物を焼きすぎない**
  調理物に火がつき、グリル排気口から炎が出ることがあり、火災の原因になります。
- **異なる調理物（焼き上げの早い調理物、遅い調理物）を、同時に焼くときは注意する**
  調理物が焦げたり、発火するおそれがあります。
- **鶏肉やさんまなどの脂の多い食材を焼くときは注意する**
  飛び散った脂に引火して、瞬間的にグリル排気口から炎が出る場合があります。
  やけどや火災などの原因になります。
- **調理物が発火した場合は、すぐに使用をやめる**
  ①点火／消火ボタンを押し、消火する。
  ②炎が消えるまでグリルとびらを開けない。
  ③消火後、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に点検を依頼する。

グリル使用後は

⚠警告

- **グリル使用後および連続使用するときは、グリル受け皿やサイドカバーにたまった脂、グリル焼網についた食材は、ご使用の都度取り除く**
  たまった脂に火がついて火災のおそれがあります。

⚠注意

- **使用直後の調理物の出し入れは、グリルとびらやグリル受け皿、グリル焼網、グリル焼網支持台を機器から取り外さずに行う**
  グリルとびらガラスやグリル焼網などが熱くなっており、やけどの原因になります。
- **グリル受け皿を持ち運びするときは、冷めてから持ち運ぶ**
  使用中や使用直後は、グリル受け皿やグリル受け皿にたまった脂が高温になっており、やけどの原因になります。また、グリル受け皿にたまった脂などがこぼれないように注意してください。

お手入れ編

お手入れの際は

⚠注意

- **機器が十分冷めてから、手袋をして行う**
  やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- **機器や機器周辺（キッチンの天板など）に水をかけたり、水を流しての掃除はしない**
  また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用する
  機器内部に水が浸入し、点火不良、不完全燃焼、故障の原因になります。
  また、ガラス裏面に洗剤や薬剤などが付着すると、変色したりキズの原因になります。
- **トッププレートは取り外さない**
  裏面でけがをする原因になります。
  また、ガラス裏面に洗剤や薬剤などが付着すると、変色したりキズの原因になります。
- **バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る**
  水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

付属品編

グリルプレートについて

⚠注意

- **油もの料理や、焼き魚にグリルプレートは使用しない**
  火災の原因になります。
- **グリル以外では使用はしない**
  破損の原因になります。
- **予熱終了後に食材をのせるときは、グリルプレートが高温になるため、触れない**
  やけどの原因になります。
- **グリルプレートは、グリル使用中および使用直後は高温になるため、取り出すときは必ず付属のホルダーを使用する**
  やけどの原因になります。
- **続けて使用するときは、その都度グリルプレートにたまった食品くずや脂などを取り除く**
  たまった脂が燃えて、火災のおそれや機器損傷の原因になります。

お願い

- **調理終了後、グリルプレートが高温の状態で水などに入れて急冷しない**
  変形の原因になります。
- **予熱終了後などで、グリルとびらを開けるときは必ず一旦消火する**
  グリル過熱防止センサー（18ページ）がはたらき、消火する場合があります。

必ずお守りください（安全上の注意）⑤

お願い

機器のご使用について

- **使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。**
- **ガス栓を閉めて火を消さないでください。**
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- **機器の下にオーブンを設置して使用している場合、オーブンのとびらを半開きのままで使用しないでください。**
  やけどや過熱による変形などの原因になります。
- **トッププレートの上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。**
  磁力線により、機器が故障する原因になります。
- **トッププレートの上で、硬いものを落下させたり、鋭利なものでこすったりしないでください。**
  ガラストッププレートの場合、トッププレートが割れたり、キズの原因になります。
  アルミトッププレートの場合、トッププレートがへこんだり、変形、キズの原因になります。
- **弱火で使用している場合は、機器下のキャビネットとびらや、グリルとびらをゆっくり開閉してください。**
  開閉により発生した風で、火が消える場合があります。
- **トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。**
  もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

コンロのご使用について

- **弱火のときは炎が見えにくい場合がありますので、消し忘れに注意してください。**
- **調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してください。**
  火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。
- **強火で長時間使用すると土鍋やホーロー鍋など、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。**
  長時間使用したあとに、鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
  ごとくがくっついた場合は、すぐに元の位置に戻し、機器が冷めてからくっついたごとくを鍋から外してください。
  くっついたまま動かすと、ごとくが落下し、やけど、けが、機器損傷の原因になります。
- **煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。**
  バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。

突沸現象について

- **みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。**
  強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。）

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。
水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけがをするおそれがあります。これらの予防法として次の点にご注意ください。

- **カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）**
- **熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。**
- **鍋の大きさにあった火力で加熱する。**

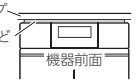
設置編

⚠警告

- **機器の設置、移動、取り外しの際は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に依頼する**
  ガス配管接続には専門の資格、技術が必要です。
- **絶対に改造、分解は行わない**
  改造、分解は、不完全燃焼による一酸化炭素中毒となるおそれがあります。
  また、火災の原因になります。

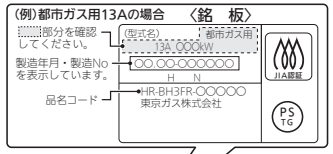
⚠注意

- **ワークトップ（キッチンの天板）の前面部と機器本体上面との間を化粧板などで閉塞しない**
  不完全燃焼の原因になります。



⚠警告

- **銘板に表示しているガス（ガスグループ）で使用する**
- **転居時は、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する**
  表示以外のガスで使用すると、不完全燃焼による一酸化炭素中毒、異常点火や機器が故障する原因になります。
  供給ガスがわからない場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

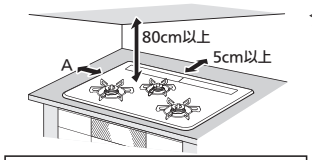


銘板の確認方法（左・後コンロ操作部ふたの開けかた）

銘板を確認後は、左・後コンロ操作部ふたを押し込み、浮きがないことを確認してください。（68ページ）

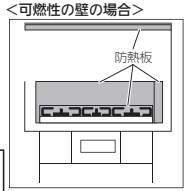
⚠警告

- **可燃性の部分（棚、壁、家具など）から十分離して設置する**
  火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
  可燃性の壁との離隔距離を下図のように取れない場合は、必ず別売の防熱板を取り付ける。
  ※表面がステンレスやタイルでも壁の内側がベニヤ板などの場合があります。確認できない場合は、防熱板が必要です。詳しくは、工事説明書を参照してください。
  ※防熱板のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。



A寸法：
《トッププレート60cm幅タイプ》：15cm以上
《トッププレート75cm幅タイプ》：7.5cm以上

<可燃性の壁の場合>



防熱板

DP 0128 … 側壁用
LP 0130 … 後壁用（※1）
LP 0131 … 後壁用（※2）
DP 0129 … 天井用
LP 0117 … 天井用補助（※2）
DP 0101 … バックガード用（※1）
DP 0104 … バックガード用（※2）

※1：トッププレート60cm幅タイプ用
※2：トッププレート75cm幅タイプ用

- **機器周囲の改装をする場合（吊り戸棚を付けるなど）も、可燃物との離隔距離を確実に離す**
  火災の原因になります。

お知らせ機能／安心・安全機能

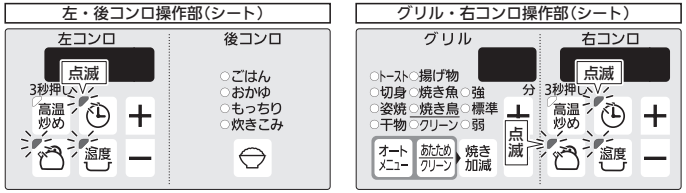
お知らせ機能

◎点火操作時に操作できるキーをお知らせします。

お知らせサイン 〔左右コンロ〕

点火操作をすると、操作部(シート)が点滅し、操作するキーをお知らせします。

・お知らせサインは、カスタマイズ機能により解除することができます。(53ページ)



◎点火／消火ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせします。

点火／消火ボタン戻し忘れブザー 〔コンロ〕〔グリル〕

タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときに、点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。

戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。必ず点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。

※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。

◎コンロが自動火力調節中に火力が弱火から強火に切り替わる際に、ブザーでお知らせします。

強火切替お知らせブザー 〔コンロ〕

火力が自動で弱火から強火に切り替わる際に、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。

・強火切替時のブザー音は、カスタマイズ機能により解除することができます。(53ページ)

安心・安全機能

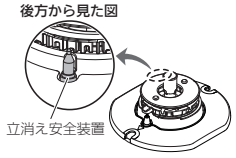
◎風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

立消え安全装置 〔コンロ〕〔グリル〕

火が消えてから数秒後にガスを完全に止めます。

・再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。

・立消え安全装置がはたらいたときは、タイマー表示部に『12⇔ _1または_2または _3または_5』が表示され、点火/消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。



◎万一消し忘れても、一定時間で自動消火します。

コンロ消し忘れ消火機能 〔コンロ〕

点火後、約120分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。

・左右コンロは高温炒めモード使用時、約60分(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分)連続使用すると自動消火します。

・コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、カスタマイズ機能により変更することができます。(53ページ)

グリル消し忘れ消火機能 〔グリル〕

連続使用可能時間は約18分です。点火後、最長で約18分連続使用すると自動消火します。

◎過熱を未然に防止します。

天ぷら油過熱防止機能 〔コンロ〕

油の温度を約250℃に保つよう、自動で強火と弱火を繰り返し、過熱による発火を防ぎます。
自動火力調節している状態が約30分続くと自動消火します。

・約250℃以上になると約30分を経過する前に自動消火し、タイマー表示部に『02⇔ _1または_2または_3』が表示され、点火/消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。

・鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。

・高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

⚠注意

必ずする **天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する**
やけどやけがの原因になります。

グリル過熱防止センサー 〔グリル〕

グリル庫内やグリル受け皿の温度が異常に高くなった場合や、調理物を入れずに空焼きした場合で高温になると自動的に火力を弱めたり、自動消火します。

・グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇔ _5』が表示され、点火/消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。

⚠注意

必ずする **グリル過熱防止センサーがはたらいたときは、グリルとびらガラスやグリル受け皿などの温度が相当高くなっているため注意する**
やけどやけがの原因になります。

◎煮ものなどの焦げつきを初期段階で検知し、自動消火します。

焦げつき自動消火機能 〔コンロ〕

鍋底が焦げつきはじめたら、自動消火します。

・焦げつきの程度は、鍋の材質、火力、調理物によって異なります。

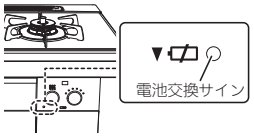
・高温炒めモード使用時は、この機能ははたらきません。

・弱火から強火に切り替えたときに焦げつき自動消火機能がはたらいて自動消火することがあります。再度点火して使用してください。

・焦げつき自動消火機能がはたらいたときは、タイマー表示部に『02⇔ _1または_2または_3』が表示され、点火/消火ボタンを押し「消火の状態」に戻すまで点滅します。

乾電池を交換する

・乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅し、最初の点火操作時は、ブザー音『ピー』でお知らせします。
乾電池の容量がなくなると点火できなくなりますので、新品のアルカリ乾電池(単1形：2個)と交換してください。



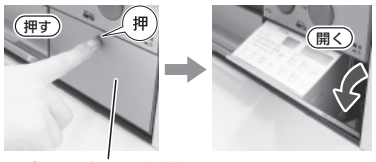
乾電池を交換するときは、必ず機器が冷めてから行ってください。

⚠注意

乾電池は充電、分解、加熱したり、火の中に投入しない
乾電池が破裂し、手や服などを汚すだけでなく、**目などに入ると大変危険です。**

❶ グリル・右コンロ操作部を開ける

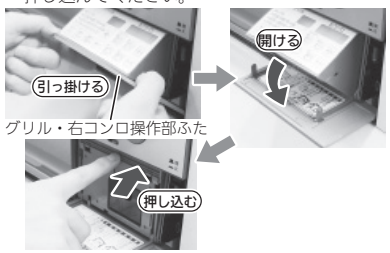
○グリル・右コンロ操作部上部の「押」表示部を押し、グリル・右コンロ操作部を開けてください。



グリル・右コンロ操作部

❷ グリル・右コンロ操作部ふたを外し、操作部を押し込む

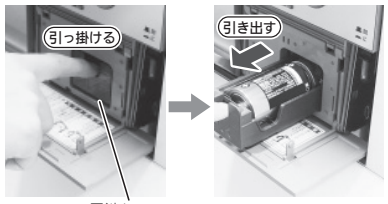
○グリル・右コンロ操作部ふたの左右側面に指を引っ掛けて、矢印の方向に開け、操作部を押し込んでください。



※グリル・右コンロ操作部ふたは、約90°まで開きます。
それ以上は無理に開かないでください。
また、無理な力を加えないでください。
グリル・右コンロ操作部ふたが、破損する原因になります。

❸ 電池ケースを引き出す

○電池ケースの上部に指を引っ掛けて、電池ケースを引き出してください。



電池ケース

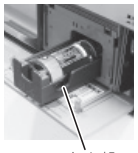
※電池ケースは、乾電池の落下を防止するため、乾電池が取り出せる位置で止まります。
※電池ケースを引き出すときは、ゆっくり引き出してください。
強く引き出すと、破損の原因になります。

❹ 乾電池を交換する

○単1形アルカリ乾電池(2個)の ⊕⊖を確かめ、乾電池を交換してください。

乾電池の取り出しかた

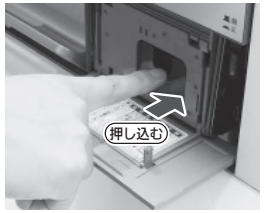
電池ケース右側の欠き部より指を入れて、上方向に取り出してください。奥の電池を取り出すときは、電池の上に指を添え、まっすぐ手前に引き出し、上方向に取り出してください。



※乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用しないでください。
乾電池の寿命が短くなります。また、発熱や液漏れの原因になります。

❺ 電池ケースを押し込む

○しっかり奥まで押し込んでください。



※電池ケースを奥まで押し込んでいない状態で、グリル・右コンロ操作部ふたを閉めないでください。
グリル・右コンロ操作部ふたが、破損する原因になります。

❻ グリル・右コンロ操作部ふたを閉める

○グリル・右コンロ操作部ふたを元どおりに閉めてください。

※グリル・右コンロ操作部ふたとグリル・右コンロ操作部に浮きがないことを確認してください。
(68ページ)
※左・後コンロ操作部ふたが開いた場合も、同様に閉めてください。

乾電池に関するお願い

・乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しくご使用ください。
・乾電池の組み込む方向を間違えないようにしてください。
・乾電池が正しく組み込まれていなかったり、乾電池の容量が全くなくなった場合は、使用できません。
・乾電池は必ず2個とも同種類の新品のアルカリ乾電池を使用してください。
アルカリ乾電池(単1形：2個)を使用した場合、乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。
(使用状況、使用時間、乾電池製造メーカーにより交換時期が1年以内と短くなる場合があります。また、新しい乾電池と古い乾電池または、種類の違う乾電池を混ぜて使用した場合やマンガン乾電池を使用した場合は、交換時期が短くなります。)
・未使用の乾電池でも「使用推奨期限(月、年)」を過ぎている場合は、自然放電により短時間で電池交換サインが点滅する場合があります。また、付属のアルカリ乾電池(単1形：2個)は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
・電池ケースに水や異物が入った場合、ふき取ってきれいにしてください。電池機能不良の原因となります。
・単2形、単3形乾電池を単1形サイズにする電池スペーサーは、電池ケースの ⊖ 端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも、交換時期が極端に短くなります。

グリル・右コンロ操作部ふたが外れた場合は68ページを参照してください。

コンロを使う準備

モードに応じた鍋の選びかた

鍋などの種類	煮ものなど	炒めもの揚げものなど ※8（油の量：200mL以上）	便利機能 温度キープモード ☞27	湯わかしモード ☞29 ※8（水の量：500～2000mL）	炊飯モード ☞31（ごはん：1～5合 炊きこみ：1～4合 おかゆ：0.5～1合）
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※5	○ 深めのもの
ホーロー鍋・ステンレス製の鍋（厚手）（鍋底厚み2mm以上）	○	○	○	○ ※5	○ ※6 ※7 深めのもの
ステンレス製の鍋（薄手）（鍋底厚み2mm未満）	○ ※1	×	×	○ ※5	○ ※1 ※7 深めのもの
ステンレス製の無水鍋・ステンレス製の多層鍋	○ ※2	○	×	○ ※5	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※3 ※4	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※2	×	×	×	×
やかん	−	−	−	○ ※5	−

○：適しています。　×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）

※1：焦げつきがきつくなります。
※2：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　左右コンロは高温炒めモード（35ページ）にすると途中消火せず使用できます。
　　ただし、焦げつき自動消火機能がはたらかないため注意してください。
※3：中華鍋は底の平らな鍋を使用してください。
※4：フライパンは焼きものに使用してください。
※5：必ずふたをしてください。
※6：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※7：炊飯モードのもっちりは、ごはんに比べて焦げつきがきつくなります。
※8：揚げものの場合の油の量を示します。

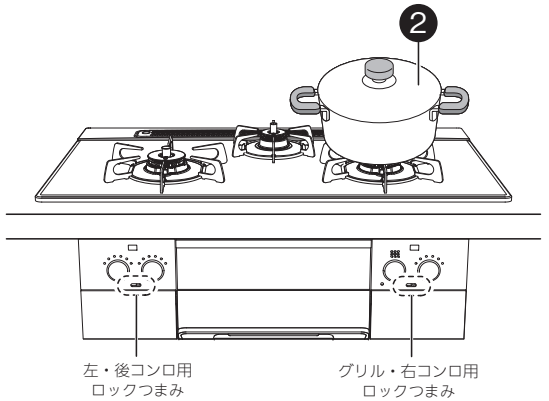
中華鍋を使うときのお願い

・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
・必ず取っ手を持って調理してください。

❶ ガス栓を全開にする

❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

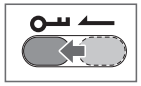


ロック機能について

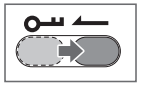
小さなお子さまのいたずらや誤操作を防止するために、点火／消火ボタンをロックすることができます。

・点火/消火ボタンが「消火の状態」のときにロックの設定、解除をしてください。
※「点火の状態」でロックした場合は消火することはできますが、再度点火する際はロック状態となっておりますので、ロックの解除をしてから点火してください。
・ロックつまみを左にするとロックの設定ができます。
　ロックつまみを右にするとロックの解除ができます。

◎ロックの設定



◎ロックの解除

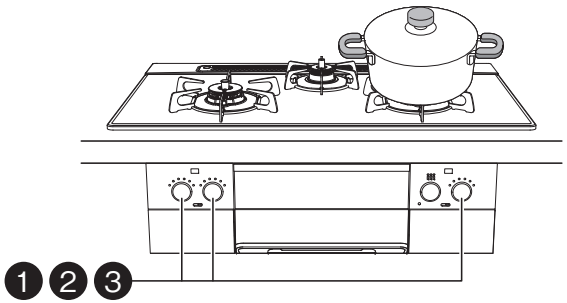


コンロの使いかた（基本操作）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

『コンロを使う準備』(21ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



調理をするときのコツ

炒めもの（野菜炒めなど）、焼きもの（目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合は、1分程度予熱する。

※予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安心・安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。（自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。）

きんぴらごぼう、焼きそばなどは、高温炒めモードで調理する。(35ページ)

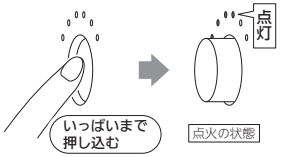
※水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。

揚げものは温度キープモードで調理する。(27ページ)

※温度キープモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

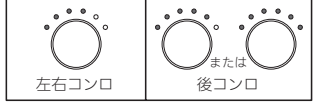
❶ 点火する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合があります。

点火時の火力表示



❷ 火力調節する

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回し、お好みの火力に調節してください。

お知らせ

・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(17ページ)

※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

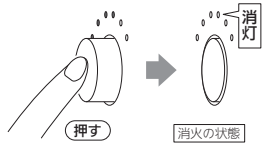
お知らせ

火力表示は手動で火力調節する場合のめやすです。
自動火力調節中は、火力表示と連動しません。

自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。
また、火力表示ランプは、点火／消火ボタンの位置によってランプの色が薄く見えたり、ランプが欠けて見えたりする場合があります。

❸ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※火力によっては、消火時に炎が少し大きくなる場合がありますが異常ではありません。(73ページ)

※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(17ページ)

ご注意していただきたいこと

鍋などをごとくにのせた状態で、激しく動かさないでください。
トッププレートにキズがつくおそれがあります。

お願い

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜてください。

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがってやけどをする原因になります。
（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

※突沸現象については、15ページを参照してください。

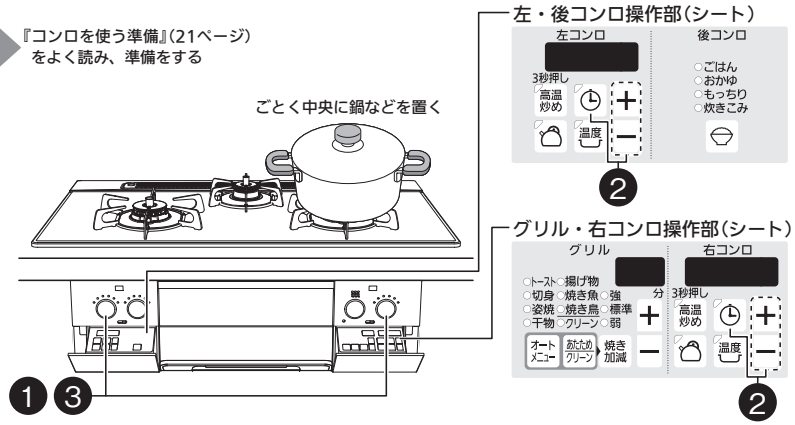
お知らせ

約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。(53ページ)

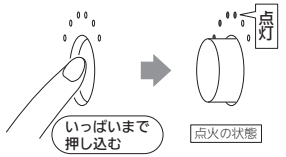
タイマーモード（左右コンロ）

◎コンロ使用時は、その場を離れない



❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

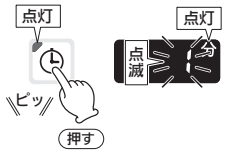


※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合があります。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

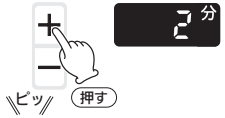
❷ タイマーを設定する

○タイマーキーを押してください。



・「＋」キーか「－」キーを押すか、約5秒たつと、タイマー表示が点灯に変わります。

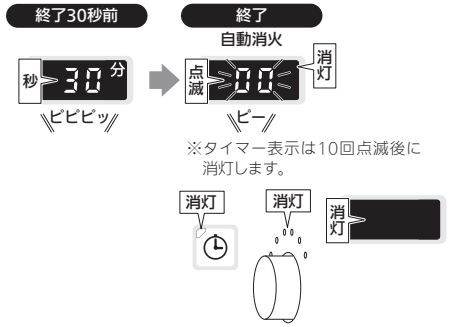
○「＋」キー、「－」キーを押して、タイマーを設定してください。



1分刻みで1～120分（最長）に設定できます。
（押し続けると、10分刻みで変わります。）
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※高温炒めモード使用時は最長60分です。

○取り消すときは、再度、タイマーキーを押してください。
※設定を解除しても消火しません。

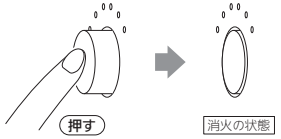
タイマーが終了すると、自動で火が消える



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

❸ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(17ページ)

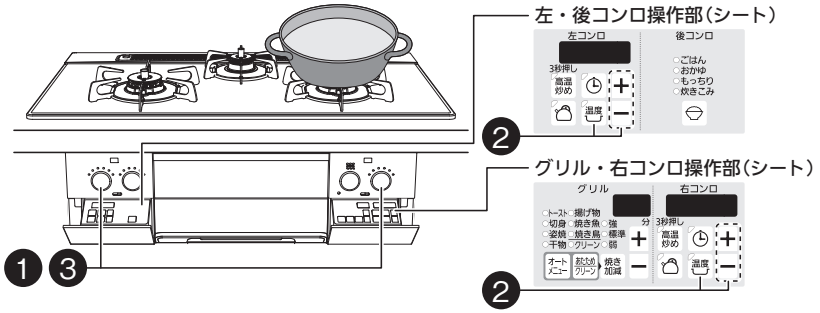
温度キープモード（左右コンロ）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

揚げものに適した鍋	適した油の量
直径：18〜24cm 材質：鉄、アルミ 種類：天ぷら鍋 中華鍋 （底が平らなもの）	500〜1000mL

『コンロを使う準備』(21ページ)
をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く



焼きものにも便利

ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、温度キープモードの温度調節を使えば簡単です。ほどよい焦げ色に焼き上げます。

揚げもののコツ

次のような下ごしらえをすると、油の飛び散りをおさえることができます。

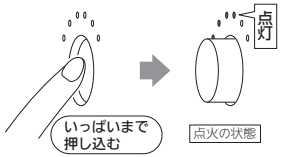
- **イカ**　皮をむき、両面に切り目を入れる。
- **ししとう**（中が空洞の野菜など）　切り目を入れる。
- **ドーナツ**　生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。
- **エビ**　尾は先を切る。
- **うずら**（ゆで卵など）　串などで刺す。
- **魚介類や野菜など**　水分をふき取る。

ご注意していただきたいこと

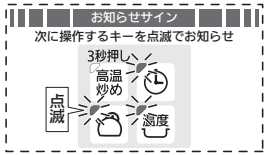
・油の温度は鉄製天ぷら鍋を基準に設定しています。鍋の種類、材質、大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
・油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
・焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。
※弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
※調理中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。
　複数の揚げものをするときは、温度設定の低いものから調理してください。
※一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にしてください。調理物を入れすぎると、温度調節がうまくできなくなります。
※設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。

❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合があります。

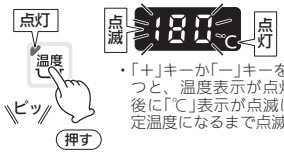


○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

※火力は中火以上で鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。
火力を弱火で使用しますと、温度調節機能が正しくはたらきません。

❷ 温度を設定する

○着火後すぐに温度キーを押してください。



・「＋」キーか「－」キーを押すか、約5秒たつと、温度表示が点灯に変わり、数秒後に「℃」表示が点滅に変わります。設定温度になるまで点滅が続きます。

○「＋」キー、「－」キーを押して、温度を設定してください。

10℃刻みで130℃〜220℃に設定できます。
※調理中でも、温度の変更は可能ですが、設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間「℃」表示の点滅が続きます。

○取り消すときは、再度、温度キーを押してください。
※設定を解除しても消火しません。

調理する

○設定温度になると、「℃」表示が点滅から点灯に変わり、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
調理を始めてください。

・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。

お知らせ

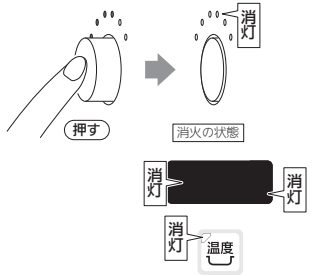
・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(17ページ)

設定温度のめやす

	140℃	150℃	160℃	170℃	180℃	190℃	200℃
揚げもの						クルトン	
					手作りコロッケ		
				冷凍食品（コロッケなど）、天ぷら			
			から揚げ、フライ、とんかつ				
			ドーナツ、フリッター				
焼きもの			ギョーザ、お好み焼き				
	だし巻き、ハンバーグ、ホットケーキ						

❸ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していただきたいこと

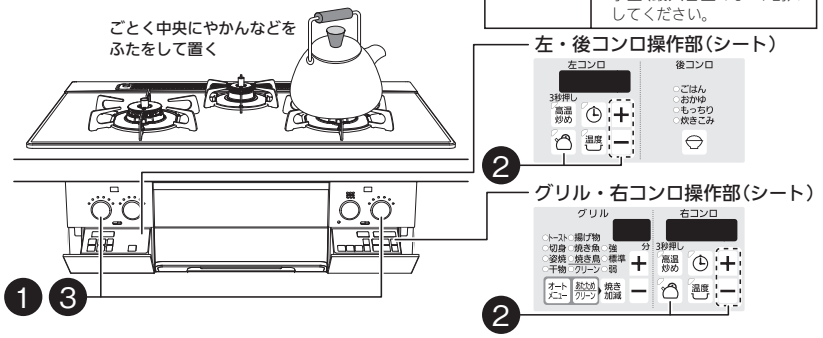
自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(17ページ)

湯わかしモード（左右コンロ）

◎コンロ使用時は、その場を離れない

適した鍋	適した水の量
やかん 底の平らな鍋	500～2000mL ※ふきこぼれを防ぐために、やかんや鍋の大きさに応じた水量（最大容量の6～7割）にしてください。

『コンロを使う準備』（21ページ）をよく読み、準備をする



湯わかしするときのお願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
- やかんや鍋にふたをする。
- やかんや鍋のふたを開閉しない。
- やかんや鍋を動かさない。
- 水をかき混ぜない。
- 途中で水を入れたり具を入れない。
- 途中で火力を変えない。

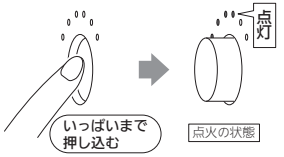
ご注意していただきたいこと

- お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。
- やかんや鍋の材質、形状、水の量などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。

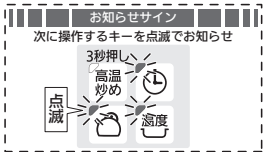
※水の量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合があります。

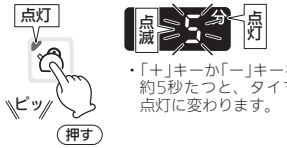


○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

※火力は中火以上でやかんや鍋の径に応じて炎があふれない程度に調節してください。火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したり、湯わかしモードの機能が正しくはたらきません。

❷ 湯わかしを設定する

○着火後すぐに湯わかしキーを押してください。



・「＋」キーか「－」キーを押すか、約5秒たつと、タイマー表示が点灯に変わります。

○「＋」キー、「－」キーを押して、保温時間を設定してください。

1分刻みで0（保温なし）～120分（最長）に設定できます。
（押し続けると、10分刻みで変わります。）
※0分に設定した場合、分表示は消灯します。
※自動で火力を調節します。

○取り消すときは、再度、湯わかしキーを押してください。
※設定を解除しても消火しません。

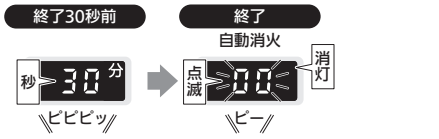
自動で火が消える

○ふっとう後、保温を開始するとタイマーがスタートします。

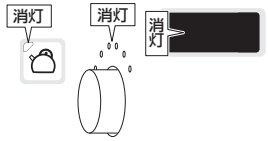
・保温中でも、保温時間の変更は可能です。

お知らせ

・お好みに合わせ、湯わかしお知らせ時間を変更することができます。
各種設定の変更（カスタマイズ機能）：53ページ



※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。



❸ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。（17ページ）

炊飯モード（後コンロ）下準備

① お米を正確にはかる

・計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。

1回で炊ける量

ごはん	1〜5合
炊きこみごはん	1〜4合
おかゆ	0.5〜1合

例）180mLの計量カップ

② お米をとぐ

・**たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。**

・**一度目のとぎ水はすぐに流す。**
※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、お米が吸わないようにするためです。

・**「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。**
※といだあとのお米は、よく水を切ってください。
※お米のとぎが足りないと、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

・**ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。**
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。
※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて加減してください。

ごはん

お米の量	水の量
1.0合（150g）（180mL）	約300mL
1.5合（225g）（270mL）	約400mL
2.0合（300g）（360mL）	約500mL
2.5合（375g）（450mL）	約600mL
3.0合（450g）（540mL）	約700mL

お米の量	水の量
3.5合（525g）（630mL）	約800mL
4.0合（600g）（720mL）	約900mL
4.5合（675g）（810mL）	約1000mL
5.0合（750g）（900mL）	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。具は、お米の上にのせて炊いてください。

おかゆ

お米の量	水の量
0.5合（75g）（90mL）	約700mL
1.0合（150g）（180mL）	約1000mL

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

お米を水に浸す時間

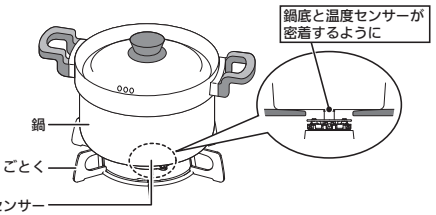
・**洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間以上）**
※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。
※一度水に浸したお米は砕けやすくなり、砕け米が混じることがあります。
砕け米、粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

・**1〜2回すすぐ。**
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。
・**洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。（冬場は1時間以上）**
・**水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。**
・**よく混ぜて気泡をとばす。**
※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

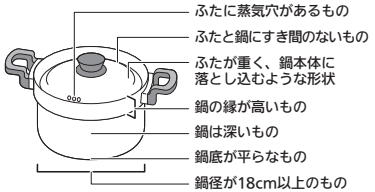
④ 鍋をセットする

・**水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。**
※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。



炊飯モードに適した鍋

・**おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。**
※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。



※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質、形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどを起こし、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

炊飯専用鍋を別売しています。
※別売の炊飯専用鍋のお求めは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

炊飯モードに適した鍋	炊飯モード（ごはん：1〜5合 炊きこみ：1〜4合 おかゆ：0.5〜1合）
炊飯専用鍋（別売）	○
アルミ製の鍋、文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー鍋、ステンレス製の鍋（厚手）（鍋底厚み2mm以上）	○ ※1 深めのもの
ステンレス製の鍋（薄手）（鍋底厚み2mm未満）	○ ※2 深めのもの
ステンレス製の無水鍋、ステンレス製の多層鍋	×
土鍋、圧力鍋、耐熱ガラス容器	×

○：適しています。
×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※2：焦げつきがきつくなります。

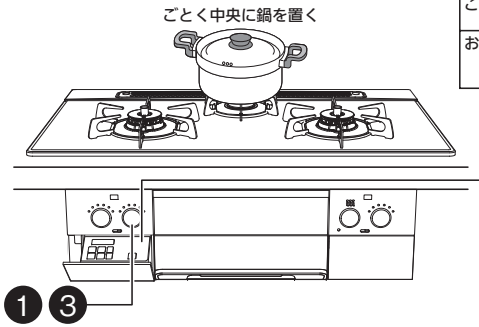
ごはんからおかゆの炊きかた（手動）

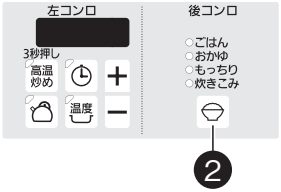
おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。
・ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、下記を参考に手動で調理してください。
・おかゆの味付けは、消火後に行ってください。最初から、または炊飯途中に調味料や具を入れると、うまく炊けない場合があります。
<2人分（茶わん約2杯分：300g）の例>
（1）冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。（ぬめりをとります。）
（2）鍋に水（4カップ強）とごはんを入れ、強火で炊く。
（3）煮立ったらアクを取り、弱火で10〜15分炊く。
（4）消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

炊飯モード（後コンロ）

『コンロを使う準備』(21ページ)
『炊飯モード 下準備』(31ページ)
をよく読み、準備をする

ごはんモード	通常の炊飯モードです。 約25～40分(むらし約10分を含む)で炊きあげます。
もっちりごはんモード	もちもちとした食感に炊きあげます。 約30～45分(むらし約10分を含む)で炊きあげます。
炊きこみごはんモード	炊きこみごはん用の炊飯モードです。 約30～45分(むらし約10分を含む)で炊きあげます。
おかゆモード	お米からおかゆ(七分がゆ程度)を作るモードです。 約40～50分で炊きあげます。





◎コンロ使用時は、その場を離れない

ご注意していただきたいこと

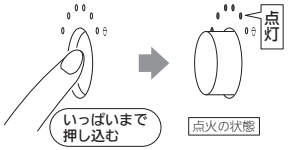
- エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。風が当たらないように風向を調節してください。
- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、炎が不安定となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間を経過すると設定変更および炊飯モードの解除ができないため、解除するときは、一度消火してください。
- 炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
- 炊飯(ごはん、もっちり、炊きこみ)の場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。むらし終了後、ごはんをほぐしながら底からよくかき混ぜてください。余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。
- **炊きこみごはん(炊きこみごはんモード)を炊くときの注意**
  - お米に水分を吸収させるため、調味料などは炊く直前に入れてください。
  - 具はお米の上に均等にのせ、お米と混ぜないでください。
  - 具の大きさは、小さいほうが上手に炊きあがります。
  - 無洗米は精米に比べ、焦げつきがひどくなる場合があります。

おかゆについて

おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。
※ごはんからおかゆをつくる場合は、炊飯モードを使用しないで、手動で調理してください。(32ページ)

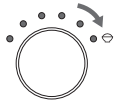
❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合があります。

○着火後すぐに火力を ⊖ 位置に合わせてください。



※火力表示ランプを ⊖ 位置まで点灯させないとうまく炊けない場合があります。

❷ 炊飯を設定する

○着火後すぐに設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん ➡ おかゆ ➡ もっちり ➡ 炊きこみ ➡ 解除
ピッ ピッ ピッ ピッ ピー

※設定を解除しても消火しません。
※自動で火力を調節します。

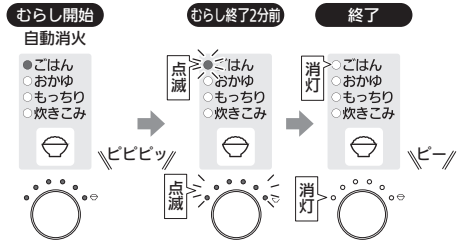
お知らせ

・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。(17ページ)

炊飯時間
ごはんモード：約15～30分
もっちりモード：約20～35分
炊きこみモード：約20～35分
おかゆモード：約40～50分

自動で火が消える

ごはん、もっちり、炊きこみ



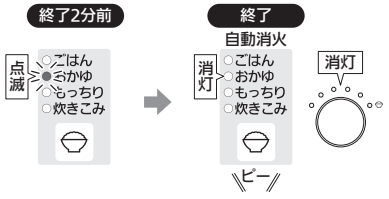
むらし時間：約10分

※むらし中に点火／消火ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザー音が鳴りません。

お知らせ

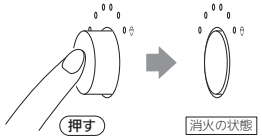
・お好みに合わせ、ごはん、もっちりの炊き上げ具合と、炊きこみごはんのおこげ具合を変更することができます。
各種設定の変更(カスタマイズ機能)：53ページ

おかゆ



❸ 消火の状態に戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



ご注意していただきたいこと

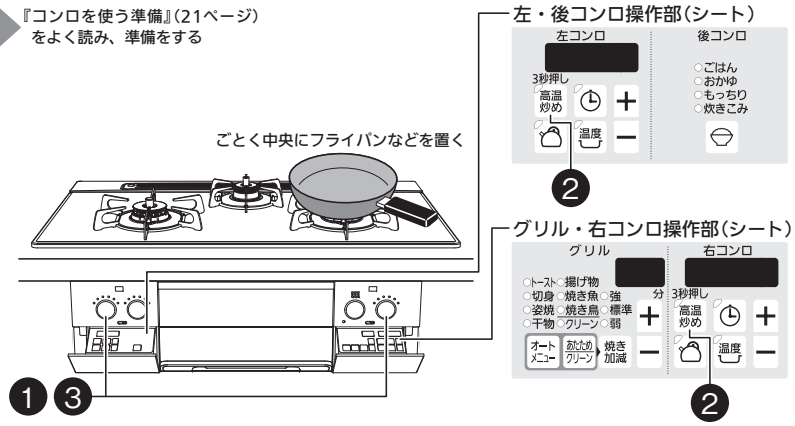
自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。
(17ページ)

高温炒めモード（左右コンロ）

・直火調理（あぶりもの）、いりもの、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）をする場合などは、高温炒めモードをお使いください。
※海苔やスルメなどの直火調理（あぶりもの）をする場合は、点火後に高温炒めを設定して、あぶってください。

◎コンロ使用時は、その場を離れない

『コンロを使う準備』（21ページ）をよく読み、準備をする



高温炒めモードとは

通常時より高い温度まで調理できる機能です。高温炒めモードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。
※高温炒めモードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

⚠警告

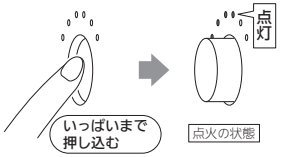
高温炒めモードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
天ぷら油過熱防止機能が作動せず、調理油が発火し、火災の原因になります。

⚠注意

直火調理（あぶりもの）をする場合は、温度センサーの真上を避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下しないよう、温度センサーの真上は避けて調理してください。
温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できず、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサーの故障の原因になります。

❶ 点火し、火力調節する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

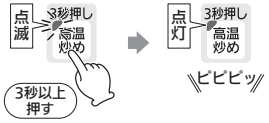


※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合があります。

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

❷ 高温炒めを設定する

○高温炒めキーを**3秒以上**押してください。
※押している間は点滅します。



・高温炒めモードでは、タイマーモードを同時に使用できます。
「タイマーモード」（25ページ）を参照してください。

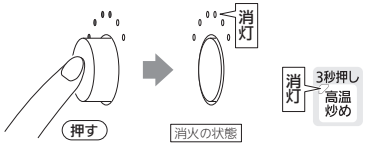
お知らせ

・自動火力調節中に、火力が弱火から強火に切り替わる際は、ブザー音『ピピッ』でお知らせします。（17ページ）

○取り消すときは、再度、高温炒めキーを押してください。
※設定を解除しても消火しません。

❸ 消火する

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

ご注意していただきたいこと

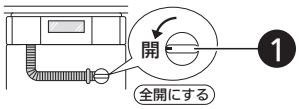
自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。（17ページ）

お知らせ

約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※使用中に高温炒めモードを解除して、さらに使用する場合は、はじめに点火してから約120分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）経過すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間は、変更することができます。（53ページ）

グリルを使う準備

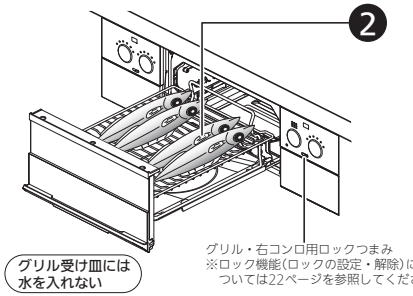
1 ガス栓を全開にする



2 調理物を入れて、グリルとびらを閉める

⚠注意

禁止 **グリルとびらを開けた状態でグリルを点火しない**
炎や熱で顔や手などに、やけどをするおそれがあります。

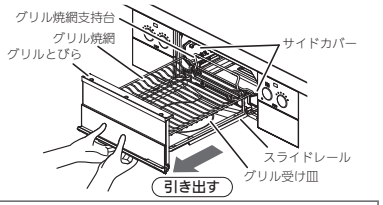


グリルの開けかた

スライドレールは取り外せません

・グリルとびらを水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出す。

※グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、グリルとびら、サイドカバーの取り外しかたは、「お手入れ」(57〜70ページ)を参照してください。



お知らせ

・グリル焼網とグリル受け皿は、キズつけないように気をつけてください。キズがつくと、表面に施されたフッ素コート(グリル焼網)やクリアコート(グリル受け皿)がはがれる原因になります。

はじめてグリルを使うとき

・梱包部材などが入っていないか確認してください。
・グリル庫内の金属部品に残った加工油を焼き切るため、サイドカバーとグリル焼網を取り出し、グリルとびらを閉め、強火(上火:「強」、下火:「強」)で約8分空焼きしてください。煙やにおいが出る場合がありますが、異常ではありません。
空焼きしているときに、グリル過熱防止センサーが作動し、自動消火する場合があります。
消火した場合(タイマー表示部『02⇔_5』点滅表示)は、点火/消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。

⚠注意

必ずする **サイドカバーとグリル焼網の取り付けをするときは、グリルが冷めてから行う**
やけどのおそれがあります。

食材の準備

魚の下ごしらえ

・冷凍の魚はしっかりと解凍する。
・冷蔵の魚は常温でしばらくおく。
※しっかりと解凍して、常温にしておかないと、調理時間がかかり、生焼けになったり、安心・安全機能がはたらく場合があります。
・生魚は、水洗いしたあと、水気をよくふき取る。
・みそ漬けや、かす漬けの魚は、みそやかすをよくふき取る。

魚以外の下ごしらえ

・なすや、ししとうなどの野菜は、表面に切り目を入れる。
・鶏肉など、脂の多い食材は、フォークなどで皮に穴を開け、皮を上にして焼く。
※切り目や穴を開けずに焼いた場合、食材に火がついて、庫内で発火するおそれがあります。

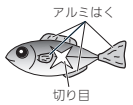
塩焼きの下ごしらえ

材料にあった塩加減(魚の重量の2%程度)が必要です。塩をつけると、身がしまって身崩れしにくくなります。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

・さばやいわしなど脂肪分の多い背の青い魚は、多めに塩をして、おき時間は長めにする。
・白身魚は、少なめに塩をして、おき時間は短めにする。
・川魚や、いか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふる。

姿焼きなどの場合

・尾やヒレはとくに焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包む。
・切り目を入れる。
※切り目を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

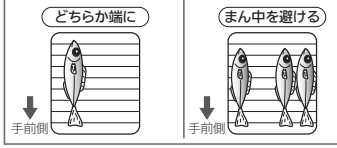


魚を焼くときは

姿焼きの場合

・魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

姿焼き1尾の場合 / 姿焼き3尾以上の場合

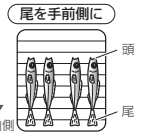


切身の場合

・皮側を上向きにし、身の厚い部分が奥になるように置いてください。

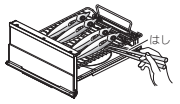
ししゃもなどの小さな魚の場合

・尾が焦げやすいので、グリル焼網の手前側に置いてください。



魚を取るときのコツ

・はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網に付着した魚がはがしやすくなります。



お知らせ

・グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバーは消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、調理物や脂汚れがとれにくくなったり、コーティングがはがれる場合があります。交換部品(消耗部品)<有料>として準備しております。
お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。

⚠警告

禁止 **グリル排気口の上に、ふきんやタオル、アルミはくなどをのせたり、ふさがない**
グリル排気口の周りには、ものを置かない
火災や不完全燃焼の原因になります。

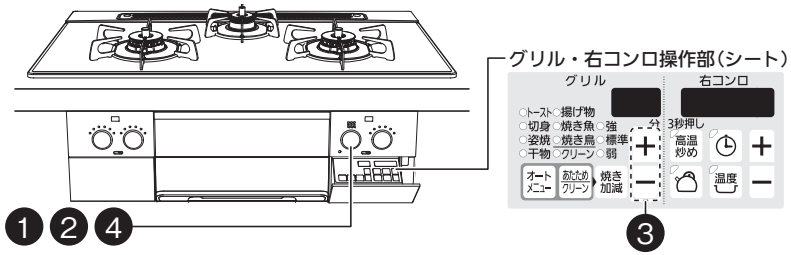
禁止 **脂が出る料理には、グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かない**
アルミはくの上に脂がたまり、発火する原因になります。
※鶏肉や脂がのったさんまなどは、脂が多く出ます。
また、グリル上火バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。

⚠注意

禁止 **調理物を取るときなどは、必ず消火し、グリル部周辺に触れない**
とくにグリルとびらなどが熱くなっており、やけどの原因になります。

グリルの使いかた（マニュアルグリル）

『グリルを使う準備』(37ページ)
をよく読み、準備をする



◎グリル使用時は、その場を離れない

形くずれを防止するコツ

2分程度予熱後、一旦消火してから、グリル焼網にサラダ油を塗ってください。
その後、調理物をグリル焼網にのせて再度点火し、火力を調節してタイマーを設定してください。(詳しくは付属のクッキングブックをご覧ください。)

⚠警告

必ず守る **鶏肉などの脂の多い食材を調理するときは、上下の火力を「弱」にして焼くようにする**
グリル受け皿にたまった脂に引火し、火災のおそれがあります。

⚠注意

必ず守る **焼きすぎに注意する**
調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で調理物が燃えたり、たまった調理物や脂に引火した場合は、すぐに点火／消火ボタンを押して消火してください。

ご注意していただきたいこと

・連続の使用などでグリル庫内が高温になると、安全のため消火します。
グリル過熱防止センサーがはたらいて消火した場合(タイマー表示部『02⇔_5』点滅表示)は、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。
・脂の多い魚を焼いているときは、煙が多く出る場合があります。

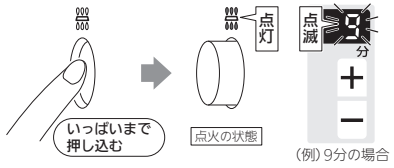
次の魚は、とくに焼きすぎに注意してください。

・**干物や薫製、脂分の多い魚(にしん、塩さばなど)**
発火しやすいので、調理中はグリル庫内の状態に十分注意してください。
・**小魚の干物(めざし、うるめいわしなど)**
焼き時間のめやすは2〜3分です。(グリル庫内の温度が高い場合は1分程度。)

焼きすぎた場合、魚やたまった脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

❶ 点火する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



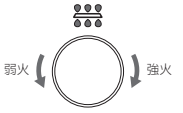
※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合があります。

○着火すると、グリルタイマーがスタートします。

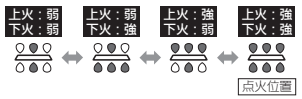
※グリル庫内の温度に応じて、6〜9分を自動的に設定します。(設定は変更できます。)
※タイマー表示は、一定時間が経つと点滅から点灯に変わります。
※グリルタイマーは安全のため、解除できません。

❷ 火力切替する

○点火／消火ボタンを左右にゆっくりと回してください。

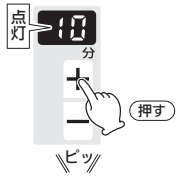


○回すと、次のように切り替わります。



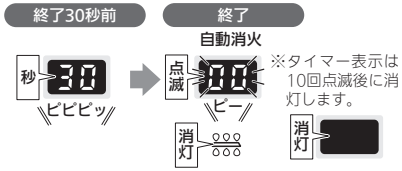
❸ タイマーを設定する

○「＋」キー、「－」キーを押して、タイマーを設定してください。



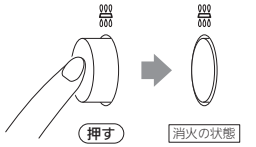
1分刻みで1〜18分(最長)に設定できます。
※調理中でも、タイマーの変更は可能です。
※連続使用可能時間は18分です。

タイマーが終了すると、自動で火が消える



❹ 点火/消火ボタンを戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



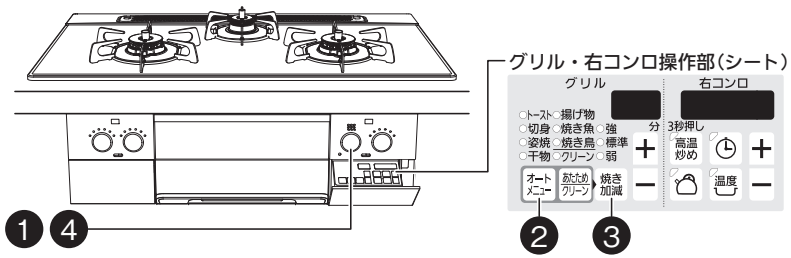
ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(17ページ)

グリルの使いかた（オートメニュー①）

・オートメニューはトースト、魚専用です。

『グリルを使う準備』(37ページ)
『グリルの使いかた(オートメニュー②)』(43ページ)
をよく読み、準備をする



◎グリル使用時は、その場を離れない

⚠注意

必ず守る **・調理物の焼き加減が浅い場合や、焼き足したい場合はマニュアルグリル(39ページ)で焼く**
その場合、設定時間を短くして焼きすぎに注意してください。
焼きすぎた場合、調理物の脂が燃えて、火災のおそれや機器焼損の原因になります。

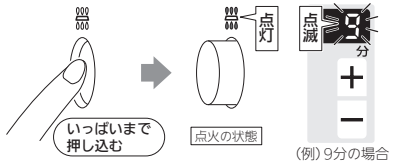
禁止 **・みりん干しやみりんづけなど焦げやすいもの、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、オートメニューを使用しない**
焼けすぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

使いかたのお願い

・機器が正しく調理時間を予測するため、下記のことをお守りください。
※トースト、魚以外は、マニュアルグリルで焼く。
(トーストを焼く場合は、付属のグリルプレートを使用してください。(48ページ))
※予熱しない。
※オートメニュー使用中は、グリルとびらを開けない。
※種類や大きさの異なる魚を同時に焼かない。
・連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、オートメニューを受けつけない場合があります。
オートメニューキーを押すとブザー音『ピピー』でお知らせします。
しばらく(約3分)待ってから使用してください。
・消火後もグリル庫内の余熱を利用するメニューがありますので、オートメニュー終了のお知らせがあるまで、グリルとびらは開けないでください。ただし、オートメニュー終了のお知らせ後は、すぐに調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。

❶ 点火する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



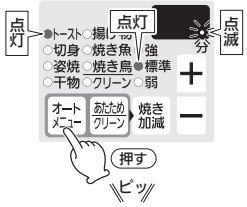
(例) 9分の場合

※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合があります。

※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、オートメニューキー、焼き加減キーを受け付けますが、点灯に変わるとブザー音『ピピー』でお知らせし、操作を受け付けません。
※火力切替をすると、オートメニューキーを受け付けませんので、火力切替せずに設定してください。

❷ メニューを設定する

○着火後すぐにオートメニューキーを押し、メニューを設定してください。



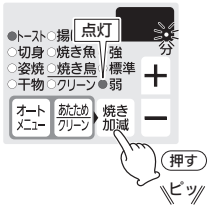
○押すたびに、次のように切り替わります。

※設定を解除しても消火しません。

・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)

❸ 焼き加減を設定する

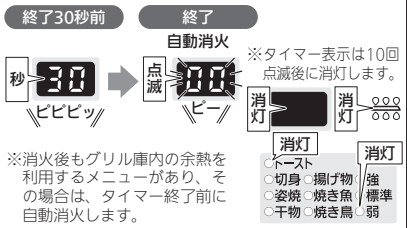
○焼き加減キーを押し、焼き加減を設定してください。



○押すたびに、次のように切り替わります。

・設定後は、自動的に火力を切り替えます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、点火／消火ボタンを回しても火力切替はできません。

タイマーが終了すると、自動で火が消える

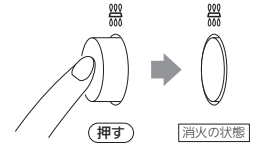


※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

※消火後もグリル庫内の余熱を利用するメニューがあり、その場合は、タイマー終了前に自動消火します。

❹ 点火/消火ボタンを戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

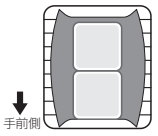
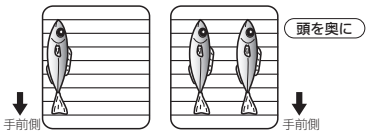
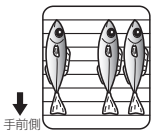
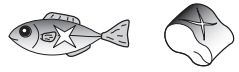
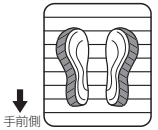
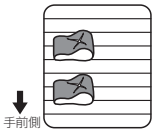
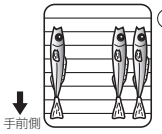


ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(17ページ)

グリルの使いかた（オートメニュー②）

調理物の種類や大きさなどにより、オートメニューと焼き加減を選んでください。
［調理物の種類と焼き加減のめやす］

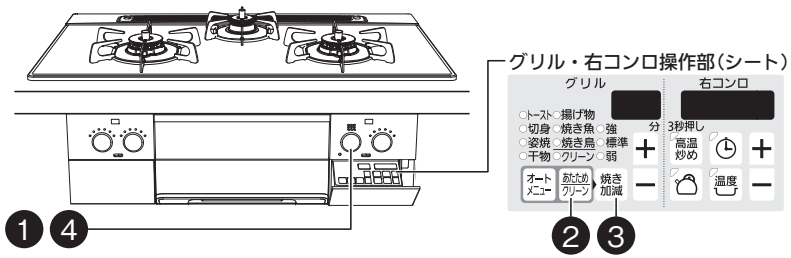
オートメニュー	焼き加減 弱	焼き加減 標準	焼き加減 強	調理物の置きかた	ポイント
トースト ※グリルプレート使用	食パン 1〜2枚（4、5、6、8枚切）	食パン 1〜2枚（4、5、6、8枚切）	冷凍食パン※2 1〜2枚（5、6、8枚切） ※変形したり霜の付いたような冷凍食パンはうまく焼くことができません。解凍してから焼いてください。	 付属のグリルプレートをグリル焼網の上に置き、1枚の場合は、中央に置く 2枚の場合は、縦に並べ、できるだけ手前に寄せる	焦げが強くならないように焼く ・厚みは3cm（4枚切相当）以下 ・調理終了後は、すぐに取り出す ・バター、糖分が多い種類の食パンは、焼けが強くなりますので、お好みに応じて焼き加減を調整する
姿焼	さんま※1 1〜5尾（1尾 180g以下）	さんま※1 1〜5尾（1尾 180g以上） あじ※1 1〜5尾（1尾 200g以下） 鯛 1尾（1尾 250g以下）	あじ※1 1〜5尾（1尾 200g以上） 鯛 1尾（1尾 250g以上）	 1尾の場合 端に置く　2尾の場合 均等に置く  3尾以上の場合、中央の魚（裏面）の焼き加減が浅くなるため、中央をあけ、左右どちらかに寄せて置く	尾やヒレをきれいに焼く ・多めに塩をつける ・アルミはくで包む 火通りをよくする ・皮面に切り目を入れる  みそ漬け、照り焼きをきれいに焼く ・表面のみそやタレを十分にふき取り、焼き加減を弱めで調理する
切身	ぶり照り焼き 1〜6切（1切 80g程度） さわらみそ漬け 1〜6切（1切 80g程度）	さば切身 1〜6切（1切 80g程度） 鮭切身 1〜6切（1切 80g程度）	さば切身 1〜2切（1切 150g程度） 太刀魚 1〜6切（1切 80g程度）	 身の厚い部分を奥に置く  小さい切身は、身の薄い部分を外側にして左右どちらかに置く	**ご注意していただきたいこと** ・干物は乾燥しているほど焼けやすくなっています。 ・脂のりがよい場合は焦げやすくなります。
干物	ししゃも 約10尾 さんま開き 1〜2枚（1枚 100g程度）	あじ開き 1〜4枚（1枚 70g程度） 干しかれい 1〜2枚（1枚 120g程度） ほっけ開き 1〜2枚（1枚 180g以下）	ほっけ開き 1〜2枚（1枚 180g以上）		**厚みのある魚の場合のお願い** ・厚みのある魚など（切身2.5cm、姿4cmを超えるもの）は中まで火が通りにくいので、マニュアルグリル（39ページ）で様子を見ながら焼いてください。

※1：さんま、あじを5尾焼くと、中央の魚（裏面）の焼き加減が浅くなります。
1〜4尾で焼くことをおすすめします。
※2：4枚切の冷凍食パンは、マニュアルグリルで付属のグリルプレートを使用して焼いてください。（48ページ）

グリルの使いかた（あたため①）

・あたためは調理済みの揚げもの、焼き魚、焼き鳥のあたため調理ができます。

『グリルを使う準備』(37ページ)
『グリルの使いかた(あたため②)』(47ページ)
をよく読み、準備をする



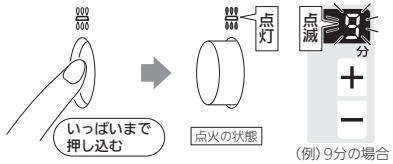
◎グリル使用時は、その場を離れない

使いかたのお願い

・機器が正しいあたため時間を予測するために、下記のことをお守りください。
※あたためは、調理済みの揚げもの、焼き魚、焼き鳥のあたため専用のため、あたため以外には、使用しない。
（解凍調理には適していません。）
※予熱しない。
※あたため使用中は、グリルとびらを開けない。
※種類や大きさの異なる調理物の同時あたためには使用しない。
・連続して調理するときなど、グリル庫内の温度が高い場合は、あたためを受け付けない場合があります。
あたため/クリーンキーを押すとブザー音『ピピー』でお知らせします。
しばらく(約3分)待ってから使用してください。
・消火後もグリル庫内の余熱を利用するメニューがありますので、あたため調理終了のお知らせがあるまで、グリルとびらは開けないでください。ただし、あたため調理終了のお知らせ後は、すぐに調理物を取り出してください。余熱で焦げることがあります。
・あたため足す場合は、マニュアルグリル(39ページ)で火力を上火：「弱」、下火：「弱」で様子を見ながら、あたためてください。
・あたためる調理物の大きさ、形、量、置きかたによって、できあがり具合が異なります。
大きめの調理物は半分に切るとあたたまりやすくなります。
・高温であたためるため、調理物の表面が焦げる場合があります。とくに、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。焦げた場合、焦げた部分を取ってお召し上がりください。
・冷蔵庫に入っていた冷たい調理物や大きめの調理物などは、あたたまりにくい場合があります。
・ブリの照り焼きや、うなぎのかば焼き、焼き鳥などは、タレを軽くキッチンペーパーなどでふき取ってからあたためると焦げにくくなります。

❶ 点火する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合があります。

※タイマー表示が点滅している間(約20秒)は、あたため/クリーンキー、焼き加減キーを受け付けますが、点灯に変わるとブザー音『ピピー』でお知らせし、操作を受け付けません。
※火力切替をすると、あたため/クリーンキーを受け付けませんので、火力切替せずに設定してください。

❷ メニューを設定する

○着火後すぐにあたため/クリーンキーを押し、メニューを設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

※設定を解除しても消火しません。

・機器が調理時間を予測し、残り時間を表示するまで、グリルタイマー表示のドットが点滅します。
(残り時間は、調理物によって表示するタイミングが異なります。)

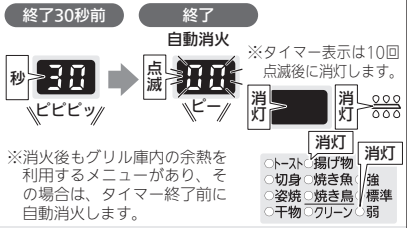
❸ 焼き加減を設定する

○焼き加減キーを押し、焼き加減を設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

・設定後は、自動的に火力を切り替えます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、点火／消火ボタンを回しても火力切替はできません。

タイマーが終了すると、自動で火が消える

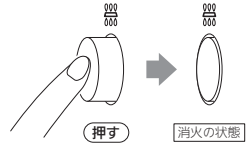


※タイマー表示は10回点滅後に消灯します。

※消火後もグリル庫内の余熱を利用するメニューがあり、その場合は、タイマー終了前に自動消火します。

❹ 点火/消火ボタンを戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。

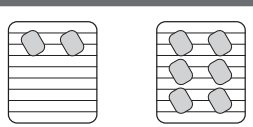
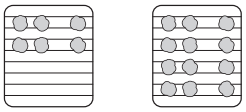
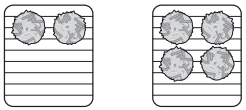
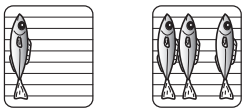
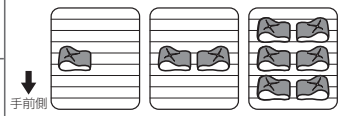
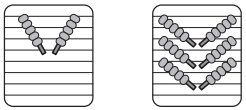


ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(17ページ)

グリルの使いかた（あたため②）

3種類（調理済みの揚げもの、焼き魚、焼き鳥）のあたため調理ができます。
［メニューと焼き加減のめやす］

あたため	メニュー	置きかた	焼き加減
揚げ物	コロッケ 調理のめやす：約5～8分		強
揚げ物	から揚げ 調理のめやす：約3～6分		標準
揚げ物	かき揚げ 調理のめやす：約2～4分		弱
焼き魚	あじ姿焼きなど 調理のめやす：約7～11分		強
焼き魚	さば、鮭切身など 調理のめやす：約5～8分		標準
焼き魚	ぶり照り焼きなど 調理のめやす：約4～8分		弱
焼き鳥	焼き鳥など 調理のめやす：約3～8分	 ※竹串は、こげたり燃えたりする場合があるため、竹串の持ち手部分を中央に寄せたり、アルミはくを巻いたりしてください。	強 （大きめ（1切10g程度）の塩焼きなど） 標準 （小さめ（1切6g程度）の塩焼きなど） 弱 （タレ付きなど）

グリルプレートの使いかた

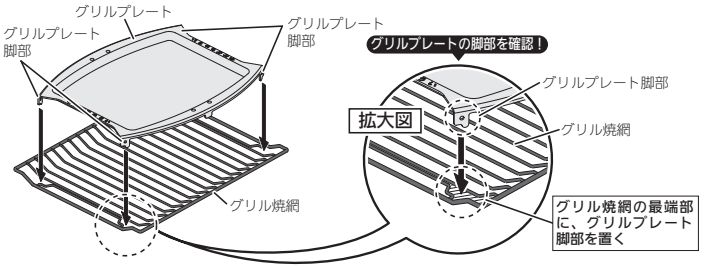
・グリルプレートでできる料理については、付属のグリルプレートクッキングブックを参照してください。
・グリルの使用方法については、『マニュアルグリル』（39ページ）、『オートメニュー①』（41ページ）をよくお読みください。

グリルプレートに関するお願い

・水洗い後、よく乾燥させてください。よく乾燥していないグリルプレートを入れて点火すると安心・安全機能が作動して消火する場合があります。
・アルミはくを敷いて使用するときは、グリルプレートに密着させ、はみ出さないようにしてください。
・汚れ落ちをよくするために、グリルプレートを洗って乾かし、サラダ油を薄く塗ってから使用してください。
・グリルプレートクッキングブックに記載のレシピ以外で、冷凍や冷蔵の食材を調理する場合は、火の通りをよくするために、あらかじめ2分程度予熱をするか、食材を常温に戻してから調理してください。

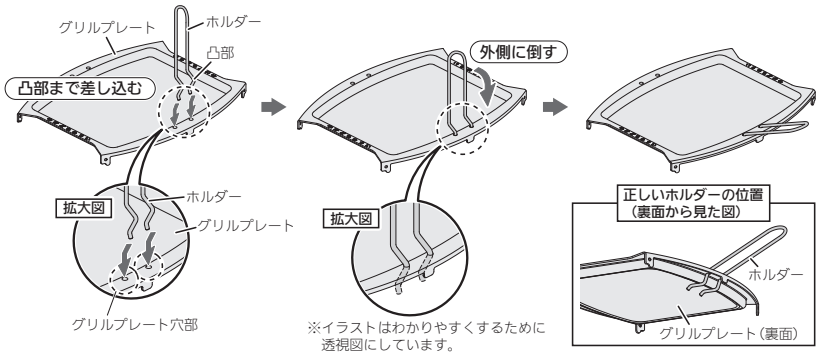
取り付けかた

・グリルプレートを取り付けるときは、グリルプレート脚部をグリル焼網の最端部の間に合わせて置いてください。置きかたを間違えると焼き加減に影響を及ぼすおそれがあります。
※この時、グリルプレートがグリル焼網から前後左右に、はみ出さないように注意してください。



取り出しかた

・ホルダーの凸部をグリルプレートの外側に向け、グリルプレート穴部にホルダーの凸部まで差し込んでから、外側に倒してしっかりと持ってください。
※ホルダーの凸部を内側にしたり、不安定な状態で持ち上げると、調理物やグリルプレートの落下による、やけどやけが、思わぬ事故の原因になります。また、グリル使用中およびグリル使用直後は高温になるため、グリルプレートやグリル焼網、グリルとびらなどには手を触れないようにしてください。やけどの原因になります。



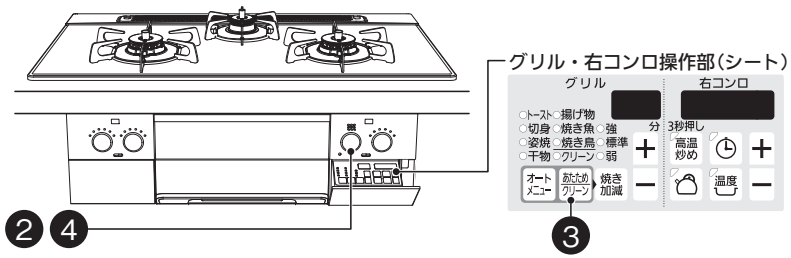
※イラストはわかりやすくするために透視図にしています。

クリーンモード

◎グリル使用時は、その場を離れない

・セルフクリーニング加工を施したグリル庫内を約8分、ガスの高温加熱でグリル庫内の気になるにおいを低減します。

『グリルを使う準備』(37ページ)
をよく読み、準備をする



グリルクリーンモード機能とは

・グリル庫内のにおいが気になるときや、グリル部のお手入れをされる際に、クリーンモードをご使用ください。
※においは低減しますが、汚れは除去できません。
　また、汚れの程度により、においの低減効果が変わります。
※グリル庫内の汚れなどにより、煙が出ることがありますが、異常ではありません。

⚠注意

必ず守る　**サイドカバーとグリル焼網の取り付け、取り外しをするときは、グリルが冷えてから行う**
やけどのおそれがあります。

禁止　**クリーンモードを使用して、調理をしない**
発火の原因となります。

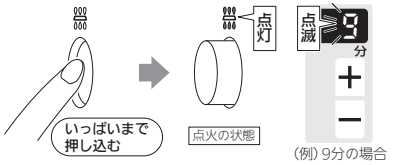
❶ グリルが冷えてから部品を取り外す

○サイドカバーとグリル焼網を取り外してください。

※取り外さなかった場合、サイドカバーの汚れが焼きついたり、グリル焼網のフッ素コートを傷める原因になります。
※サイドカバーとグリル焼網は取り外した際に、お手入れされることをおすすめします。(63、69ページ)

❷ 点火する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。



※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合があります。

❸ クリーンを設定する

○着火後すぐにあたため/クリーンキーを4回押し、クリーンに設定してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

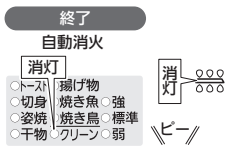
揚げ物 ピッ ➡ 焼き魚 ピッ ➡ 焼き鳥 ピッ ➡ クリーン ピピピッ ➡ 解除 ピー

※設定を解除しても消火しません。

・約8分グリルを燃焼させます。
※自動機能のため、グリルタイマー時間の変更と、点火／消火ボタンを回しても火力切替はできません。

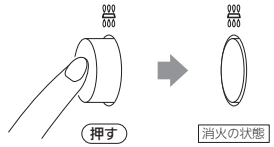
クリーンモードが終了すると、自動で火が消える

終了
自動消火



❹ 点火/消火ボタンを戻す

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



ご注意していただきたいこと

自動消火した場合、点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。
必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。(17ページ)

❺ グリルが冷えてから部品を取り付ける

・やけどのおそれがあるため、グリルが十分冷えてから、取り外したグリル焼網とサイドカバーを取り付けてください。(64、70ページ)

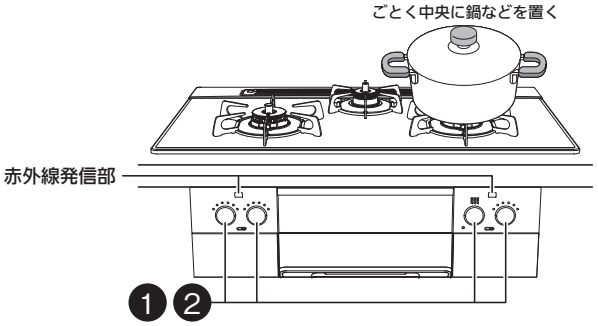
レンジフード連動機能

自動運転(レンジフード連動)

・機器の点火および消火操作により、機器から出される赤外線が機器を操作する人に反射し、レンジフード側で受信してレンジフードを自動的に運転および停止させるものです。

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

・レンジフードの使いかたは、レンジフードの取扱説明書をよくお読みください。

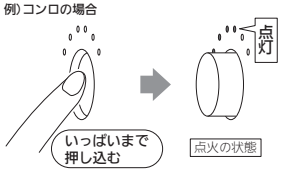


自動運転の場合

❶ 点火する ▶ ❷ 消火する

○点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。

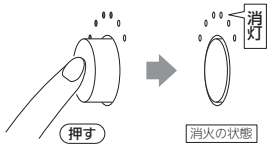
例)コンロの場合



※押し込みが足りないと、スパーク(パチパチ)しても火がつかない場合があります。

・"標準"または"中"の風量で動作します。
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロやグリルを使用している場合は、使用時の風量を維持します。
・必ず点火操作後にレンジフードが運転していることを確認してください。
・「風量」と「照明」の操作は、レンジフード側の操作部で行ってください。
・点火／消火操作時はカウンターから約20～40cm離れ、機器の正面に立って操作してください。
レンジフード連動は、機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信しレンジフードを動作させます。

○点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。



※必ず火が消えたことを確認してください。

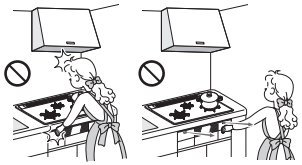
・レンジフードは、消火操作から数分後に自動停止または常時換気となります。(レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。)
・消火操作を行っても他のコンロやグリルを使用している場合、レンジフードは停止しません。
・コンロ使用時に自動消火(立消え安全装置作動、コンロ消し忘れ消火機能作動など)した場合、レンジフードは停止しません。
点火／消火ボタンを「消火の状態」にするか、レンジフード側の操作部で停止してください。

ご注意していただきたいこと

下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。

・赤外線発信部に近すぎる位置や離れて立っている。
・前かがみで操作し、頭や手で赤外線がさえぎられている。
・機器の横に立って操作している。
・テレビ、エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
・機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れている。
・赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作している。
・レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。

※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。



手動運転の場合(対応していないレンジフードの場合)

❶ 運転を開始する ▶ ❷ 運転を停止する

○レンジフード側の運転ボタンを押し、風量を設定してください。

○レンジフード側の停止ボタンを押し、運転を停止してください。

照明の点灯、消灯のしかた

❶ 照明を点灯および、消灯する

○レンジフード側の照明ボタンを押し、照明の点灯、消灯を行ってください。
(レンジフードの種類によっては、連動するタイプもあります。)

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

以下の設定項目の内容を変更することができます。

グリルタイマー表示部	設定項目	説明	右コンロタイマー表示部	設定内容
01	前回故障情報	故障状況を確認するための情報を表示します。		お知らせ表示と部位を交互に表示します。（77ページ参照）
02	前々回故障情報			
03	コンロ消し忘れ消火機能	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更できます。（全コンロ同時に変更されます）	3〜12 ※1参照	30〜120分 **120分（初期設定）**
04	湯わかしお知らせ時間	ふっとうのお知らせをするタイミングを5段階で設定できます。（左右コンロ同時に設定が変更されます）	1	早め
			2	やや早め
			3	**標準（初期設定）**
			4	やや遅め
			5	遅め
05	ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1	弱め（やわらかめ）
06	もっちり炊き上げ調整		**2**	**標準（初期設定）**
			3	強め（かため）
07	炊きこみおこげ調整	炊きこみごはんのおこげ加減を3段階で設定できます。	1	弱め（おこげ少なめ）
			2	**標準（初期設定）**
			3	強め（おこげ多め）
08	強火切替時のブザー音	コンロの火力を弱火から強火に自動で切り替えるときにお知らせするブザー音の有無を設定できます。	**on**	**設定（初期設定）**
			oF	解除
09	————	表示しますが、この設定は使用しません。		
10	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能の有無を設定できます。	**on**	**設定（初期設定）**
			oF	解除
11	お知らせサイン	お知らせサインの有無を設定できます。	**on**	**設定（初期設定）**
			oF	解除
12	設定リセット	設定変更（カスタマイズ）した設定をすべて初期設定に戻します。		＜リセット方法＞ 右コンロ用「＋」、「−」キー同時押し

※1：消し忘れ消火機能の設定表示と項目

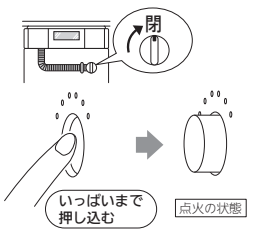
設定表示		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12（初期設定）
コンロ消し忘れ消火機能設定時間		30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
通常時	連続使用可能時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
	タイマー設定可能時間	1〜120分									
高温炒め時	連続使用可能時間	30分	40分	50分	60分						
	タイマー設定可能時間	1〜30分	1〜40分	1〜50分	1〜60分						

※コンロ消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合は、コンロの連続使用可能な時間も変更されますので注意してください。
ただし、通常時のタイマーモード使用時は、タイマー設定時間を優先します。
例）コンロ消し忘れ消火機能の設定時間が90分の場合
コンロの連続使用可能な時間：90分、高温炒めモード使用時60分、タイマー設定可能時間：1〜120分となります。

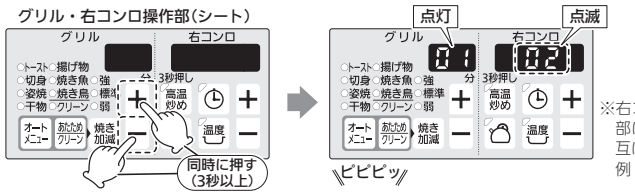
◎設定時は、必ず機器を使用していない状態にする

設定方法

❶ ガス栓を閉め、鍋などを置いてからコンロを「点火の状態」にする。
いずれかのコンロの点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで「点火の状態」にしてください。
※スパーク（パチパチ）しますので、ガス栓を閉めても、配管内に残ったガスにより、着火する場合があるため、鍋などを置いてから操作してください。
※着火しないため、ブザー音『ピーピーピー』でお知らせし、コンロタイマー表示部に『11または12⇔_1または_2または_3』が点滅表示する場合があります。
※当機器の性能上、「点火の状態」より1分経過するとブザー音『ピピッ』（5回）が鳴りますが、そのまま設定を続けても問題ありません。

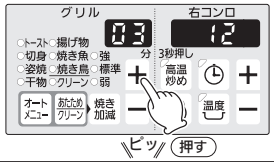


❷ 点火操作後、10秒以内にグリル用「＋」キーと「−」キーを同時に3秒以上押す。

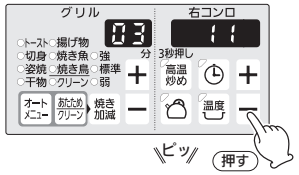


※右コンロタイマー表示部に前回故障情報が交互に点滅します。
例：「02⇔_5」など

❸ グリル用「＋」キー、「−」キーを押し、グリルタイマー表示部（設定項目）を切り替える。
例）グリルタイマー表示部「03」の場合



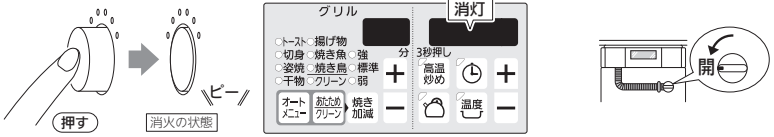
❹ 右コンロ用「＋」キー、「−」キーを押し、右コンロタイマー表示部（設定内容）を切り替える。
※機能表示12（設定リセット）時は、右コンロ用「＋」キーと「−」キーを同時に3秒以上押してください。
（設定がリセットされると、「00」が点灯します。）



お知らせ

- 他の機能を続けて変更することができます。続けて設定項目の内容を変更するときは、③の操作から行ってください。
- 設定内容を変更途中に無操作で約30秒経過すると、ブザー音『ピー』でお知らせし、これまで設定した内容に変更されます。
ただし、この場合は、コンロタイマー表示部に『11または12⇔_1または_2または_3』が点滅表示する場合があります。点火／消火ボタンを「消火の状態」に戻してください。

❺ 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてから、ガス栓を全開にする。
※点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にすると、ブザー音『ピー』でお知らせし、設定した内容に変更されます。
（設定変更の決定）



お手入れ（その前に）

⚠注意

必ず守る

- **お手入れは、ガス栓を閉め、機器が冷めてから手袋をはめて行う**
  とくにグリル排気口の内側(奥側)、グリル庫内をお手入れするときは、十分注意する
  やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。
- **点火／消火ボタンをロックする(22ページ)**
  誤って点火／消火ボタンを押すと、やけどの原因になります。
- **お手入れ後は、機器およびグリル庫内にふきん、紙類などを置き忘れていないか必ず確認する**
  火災の原因になります。

お手入れ道具、洗剤について

(別売部品については、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)にお問い合わせください。)

使ってよい	スポンジたわし、やわらかい布、やわらかい歯ブラシ、台所用中性洗剤 トッププレート(ガラス面)のみ：ガラストップ用クリーナー LP 0125A(別売部品)、クリームクレンザー※研用しないでください、メラミンスポンジ	
使ってはいけない	**火災の原因になるもの** 可燃性スプレー、浸透液、潤滑剤	・引火するので、**絶対に使用しないでください。**
	故障の原因になるもの スプレー式洗剤	・直接かけて使用すると機器内部に洗剤が入り、故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。
	キズの原因になるもの ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、ミガキ粉、クレンザー、歯みがき粉、硬い歯ブラシ、クリームクレンザー	・表面のキズ、はがれ、欠け、変色、変質、さび、割れの原因になります。
	変質の原因になるもの 漂白剤、酸性洗剤、アルカリ性洗剤、シンナー、ベンジン、アルコール、弱酸性洗剤、弱アルカリ性洗剤、重曹	・表面が変質し、はがれ、変色、さび、割れ、トッププレート外周枠のはがれの原因になります。

お願い

- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。
  また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合があります。

お手入れするときのお願い

- 汚れたままにすると汚れがこびり付き、取れにくくなりますので、ご使用の都度お手入れしてください。
  煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
  ※とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
- バーナーキャップ、ごとく、バーナーリングカバー、グリル排気口カバー、グリル排気口ちり受け、グリル部品(グリルとびら、グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿、サイドカバー)は取り外して洗うことができます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

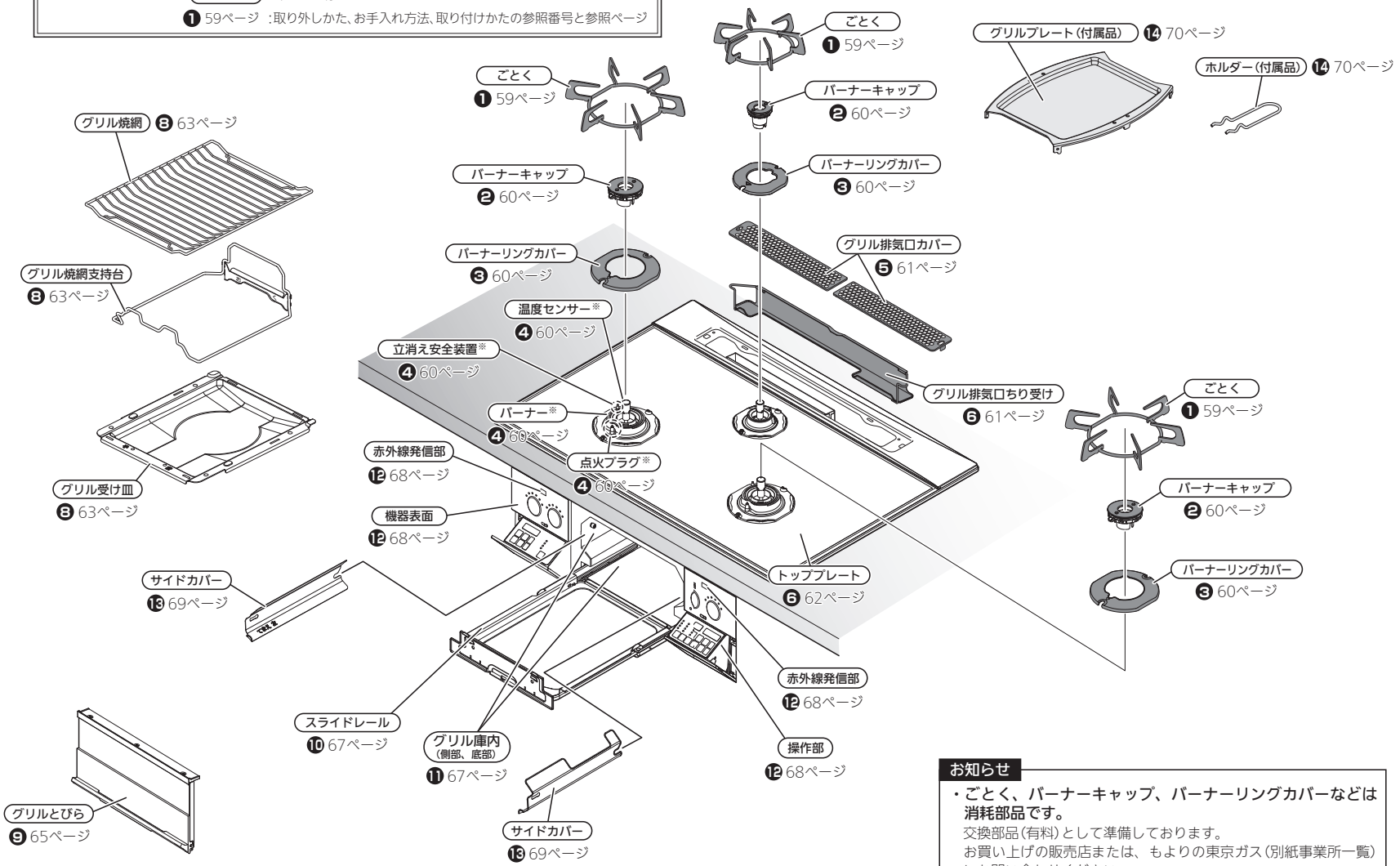
お手入れ

お手入れできる部品

その前に！

◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める
・点火／消火ボタンをロックする（22ページ）　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、浮き（傾き）がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

◎マークの説明　（例）ごとく：部品の名称
❶ 59ページ：取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかたの参照番号と参照ページ



※バーナー、温度センサー、点火プラグ、立消え安全装置は、すべてのコンロバーナーに付いています。

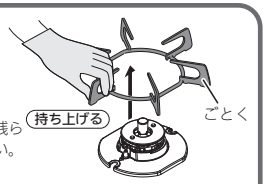
お知らせ

・ごとく、バーナーキャップ、バーナーリングカバーなどは消耗部品です。
交換部品（有料）として準備しております。
お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。

お手入れ 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

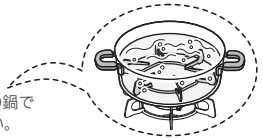
1 ごとく

取り外しかた
・ごとくを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。



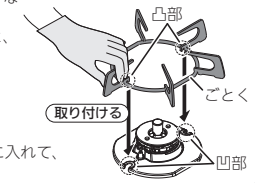
お手入れ方法
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが落ちにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・
・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。



それでも汚れが取れないとき！
・煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※取り出すときは、やけどなどに注意してください。
※ごとく、グリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。

ゴム足について（アルミトッププレート仕様のみ）
・ごとくのゴム足に煮汁や調味料が付着しても問題ありませんが、こまめに掃除してください。
・ゴム足とごとくのすき間に汚れがたまった場合は、中性洗剤と歯ブラシなどでお手入れしてください。
・ゴム足は、ごとくにはめ込むため、無理に引っ張ったり押したりすると、外れたり破れたりするので注意してください。
・お手入れ後、ごとくのゴム足が外れていないか確認してください。
外れるとごとくのガタツキやトッププレートのキズの原因になります。



取り付けかた
・ごとく内側の凸部（前後2カ所）を、バーナーリングの凹部（前後2カ所）に入れて、浮きがないように取り付けてください。

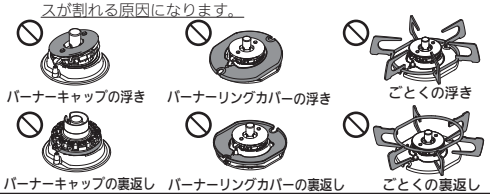
⚠注意

温度センサーは、こまめにお手入れし、上下にスムーズに動くことを確認する
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。
密着しない場合、点検、修理を依頼してください。

ごとくに取り付けてあるゴム足が外れていないか確認する（アルミトッププレート仕様のみ）
ゴム足が外れていると、トッププレートのキズやごとくのガタツキの原因になります。

バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、
・点火しない場合があります。
・炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
・機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
・機器寿命が短くなるおそれがあります。

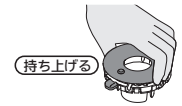
バーナーリングカバーとごとくは正しく取り付ける
誤った取り付けかた（浮き、裏返し、ズレなど）で使用すると、鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりし、やけど、点火不良、不完全燃焼、変形の原因になります。また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートにキズがついたり、ガラスが割れる原因になります。



その前に！
◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める
・点火／消火ボタンをロックする（22ページ）　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、浮き（傾き）がないことを確認する

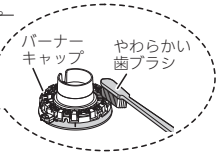
2 バーナーキャップ

取り外しかた
・バーナーキャップを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

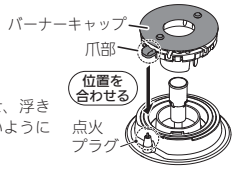


お手入れ方法
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

取れにくい汚れのときは・・・
・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。



目づまりしたときは
・凹部や溝部は、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。こびり付いた汚れは、つまようじなどで取り除いてください。
※目づまりや汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。



取り付けかた
・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、浮きがないように取り付けてください。（点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。）

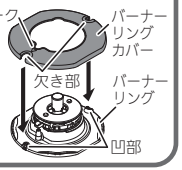
3 バーナーリングカバー

取り外しかた
・バーナーリングカバーを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・
・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※バーナーリングカバーを斜めに立てながら、強い力を加えないでください。
変形の原因になります。

取り付けかた
・▽マークを手前にし、欠き部（前後2カ所）をバーナーリングの凹部（前後2カ所）に合わせて、浮きがないように取り付けてください。



4 バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサー

※バーナー、点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーは取り外せません。

お手入れ方法
・水を含ませて、かたくしぼった布で煮こぼれなどの汚れをふき取ったあと、水分が残らないように乾いた布で再度ふき取ってください。
※温度センサーをお手入れするときは、温度センサーが曲がらないように、片手を添えてください。
※洗剤などは使用しないでください。
※点火プラグ、立消え安全装置、温度センサーはキズつけたり、衝撃をあたえないようにしてください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。
※点火プラグ、立消え安全装置の汚れは、点火不良や不完全燃焼の原因になります。

お手入れ 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

⑤ グリル排気口カバー

取り外しかた

・グリル排気口カバーを真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。

お手入れ方法

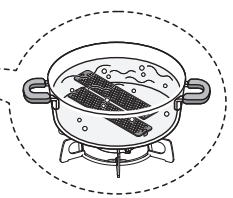
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

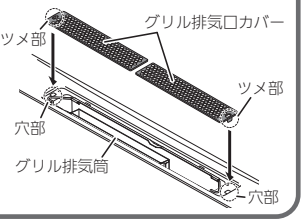
それでも汚れが取れないとき！

・煮洗いするとさらに汚れが取れやすくなります。
水を入れた大きめの鍋で約30分加熱し、冷ましてから水洗いして、水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※取り出すときは、やけどなどに注意してください。
※ごとく、グリル排気口カバー以外は、煮洗いしないでください。



取り付けかた

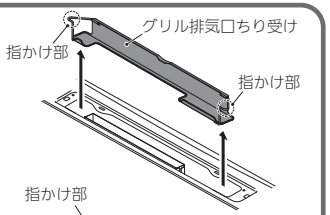
・グリル排気口カバーのツメ部をグリル排気口の穴部に合わせて取り付けてください。
※グリル排気口カバーを正しく取り付けないと、グリル使用時に焼け足りなかったり、焼きムラの原因となります。



⑥ グリル排気口ちり受け

取り外しかた

・グリル排気口カバー（⑤）を取り外し、グリル排気口ちり受けの指かけ部に指を引っ掛け、真っ直ぐ上に持ち上げて、取り外してください。
※コンロ下にガスオーブンが設置されている場合は、グリル排気口ちり受けは取り付けられていません。



お手入れ方法

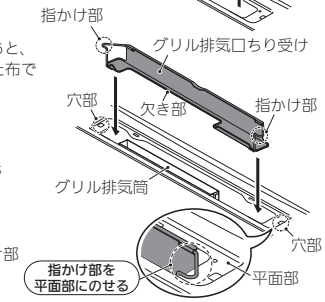
・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※汚れがついたまま使用すると、汚れが取れにくくなります。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

・指かけ部を上にし、欠き部をグリル排気筒に合わせ、指かけ部が平面部にのるように取り付けてください。



その前に！

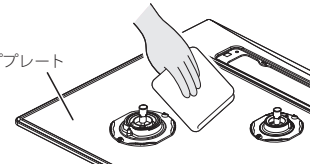
◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める
・点火／消火ボタンをロックする（22ページ）　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、浮き（傾き）がないことを確認する

⑦ トッププレート

※トッププレートは取り外せません。

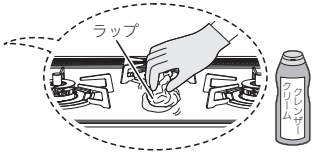
お手入れ方法（ガラストッププレート仕様）

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※煮こぼれした場合は、その都度必ずふき取ってください。煮こぼれを放置されますと、バーナーリングのすき間よりトッププレート内部に煮汁が入り、トッププレートの変色の原因になります。



ガラス部の取れにくい汚れは・・・

・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザーをつけてこすり、ふき取ってください。
※クリームクレンザーは常用しないでください。また、ガラス部以外には使用しないでください。塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。



お手入れ方法（アルミトッププレート仕様）

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※表面についた煮こぼれなどの汚れをそのままにしておくと、こびりついて取れにくくなり、シミが残ることがあります。使用のたびにこまめにふき取ってください。とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。

お願い

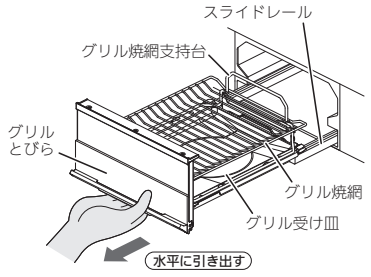
トッププレートには、安全に関するラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）に連絡してください。
貼り替える場合は、トッププレートの汚れをふき取り、同じ場所に貼り付けてください。

お手入れ　取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

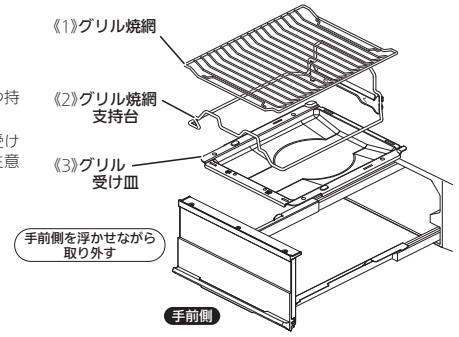
⑧ グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿

取り外しかた

①グリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※スライドレールは取り外せません。



②《1》**グリル焼網**
《2》**グリル焼網支持台**
《3》**グリル受け皿**
の順に、手前側を浮かせながら、一つずつ持ち上げて取り外してください。
※グリル受け皿を取り外すときは、グリル受け皿にたまった脂などをこぼさないよう注意してください。



お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、フッ素コート（グリル焼網）やクリアコート（グリル受け皿）のはく離の原因になったり、脂汚れで発火することがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

その前に！

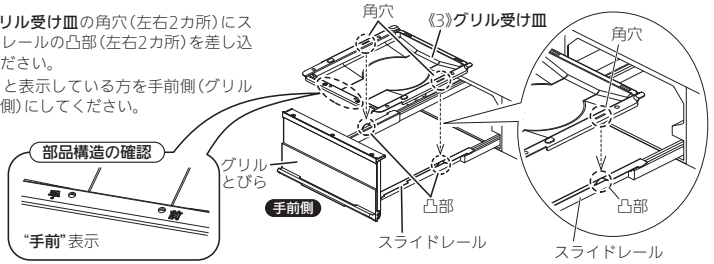
◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める
・点火／消火ボタンをロックする（22ページ）　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、浮き（傾き）がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

⑧ グリル焼網、グリル焼網支持台、グリル受け皿

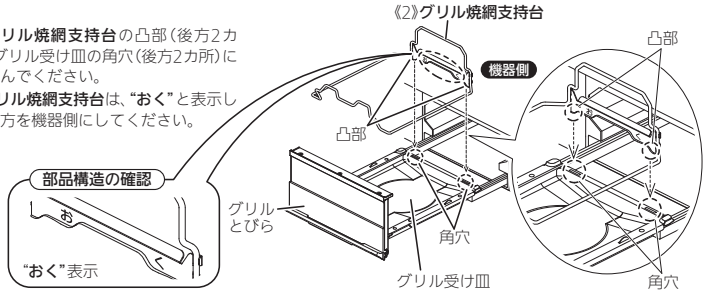
取り付けかた

・《3》**グリル受け皿**、《2》**グリル焼網支持台**、《1》**グリル焼網**の順に、一つずつ取り付けてください。
※サイドカバーを取り外している場合は、先にサイドカバーを取り付けてください。（70ページ）

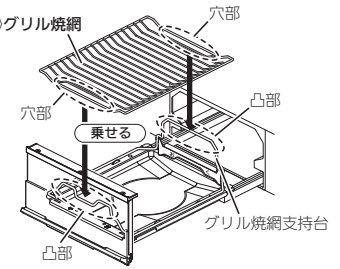
①《3》**グリル受け皿**の角穴（左右2カ所）にスライドレールの凸部（左右2カ所）を差し込んでください。
※**"手前"**と表示している方を手前側（グリルとびら側）にしてください。



②《2》**グリル焼網支持台**の凸部（後方2カ所）をグリル受け皿の角穴（後方2カ所）に差し込んでください。
※《2》**グリル焼網支持台**は、**"おく"**と表示している方を機器側にしてください。



③《1》**グリル焼網**の穴部（前後）をグリル焼網支持台の凸部（前後）に乗せてください。
※《1》**グリル焼網**は、前後同じ形状です。



※図はわかりやすくするため、グリルとびらを透過させています。

グリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、グリル受け皿、グリル焼網支持台、グリル焼網が正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

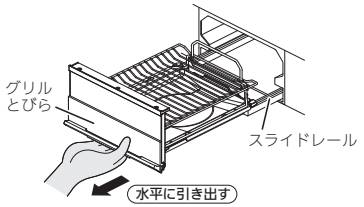
お手入れ 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

⑨ グリルとびら

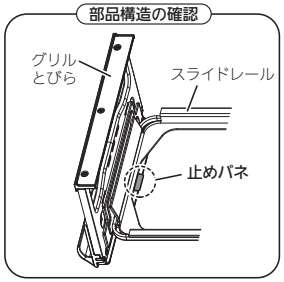
取り外しかた

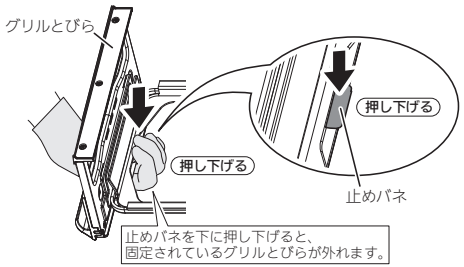
・グリル焼網支持台およびグリル焼網、グリル受け皿を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り外すことができません。
（グリル焼網支持台およびグリル焼網、グリル受け皿の取り外しかた：63ページ）
・無理な取り外しにより、強い力を加えると、グリルとびら内側の溝部（2カ所）、凸部（2カ所）、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

①グリルとびらを持って、水平にゆっくりと手前に止まるまで引き出してください。
※スライドレールは取り外せません。



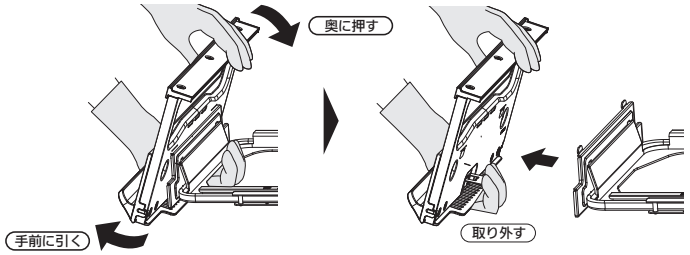
②グリルとびらの下から手を回し、スライドレールとグリルとびらを固定している止めバネを指先で押し下げてください。





止めバネを下に押し下げると、固定されているグリルとびらが外れます。

③片手を添えながら、手前に引いて取り外してください。



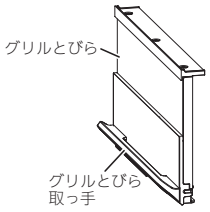
その前に！

◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める
・点火／消火ボタンをロックする（22ページ）　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、浮き（傾き）がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

⑨ グリルとびら

お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残る場合があります。
※グリルとびら取っ手には、特殊塗装を施していますが、万一表面の塗装がはがれても使用上問題はありません。



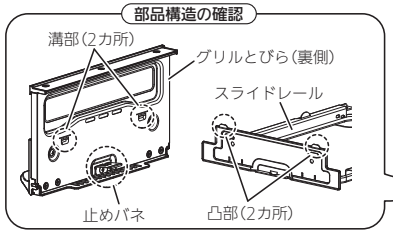
取れにくい汚れのときは・・・

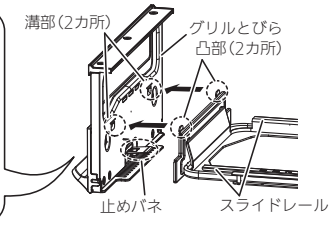
・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

取り付けかた

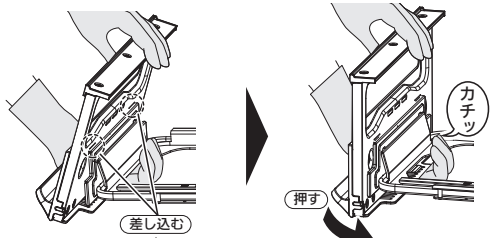
・グリル焼網支持台およびグリル焼網、グリル受け皿を取り付けた状態では、グリルとびらは正しく取り付けできません。
・無理な取り付けにより、強い力を加えると、溝部（2カ所）、凸部（2カ所）、止めバネの変形や損傷の原因となって、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、外れやすくなりますので、注意してください。

①グリルとびらの溝部（2カ所）に、スライドレールの凸部（2カ所）を差し込んでください。





②とびらの下部を『カチッ』と音がするまで押してください。



グリルとびらの溝部（2カ所）に、スライドレールの凸部（2カ所）を差し込む。

グリルとびらが閉まりにくい場合や、こすれる音がした場合は、グリルとびらが正しく取り付けされていません。そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

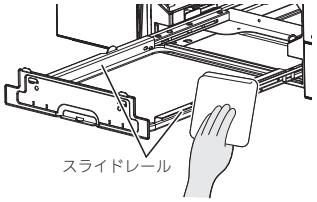
お手入れ　取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

⑩ スライドレール

※スライドレールは取り外せません。

お手入れ方法（右図参照）

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。

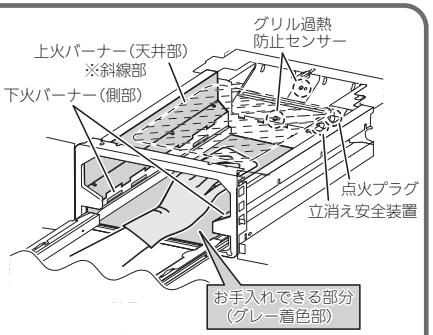


⑪ グリル庫内（側部、底部）

※グリル庫内の部品は取り外せません。

お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。



※図はわかりやすくするため、グリル庫内天井部を透過させて表現しています。

※燃焼部（上火バーナー、下火バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良、途中消火の原因になります。
また、グリル庫内の上火バーナー部には、立消え安全装置と点火プラグ、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。位置が変わったり、傾くと安心・安全機能が正しくはたらかないおそれがあります。

その前に！

◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める
・点火／消火ボタンをロックする（22ページ）　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、浮き（傾き）がないこと、スムーズに開閉できることを確認する

⑫ 機器表面、操作部、赤外線発信部

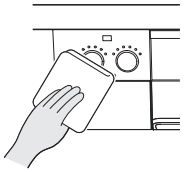
※機器表面、操作部、赤外線発信部は取り外せません。

お手入れ方法

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取ったあと、洗剤が残らないように水ぶきし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。
※赤外線発信部に洗剤や水分が残ると、レンジフード連動機能が正しくはたらかない原因になります。

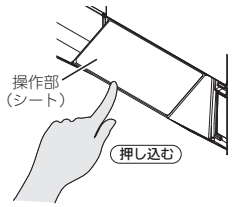


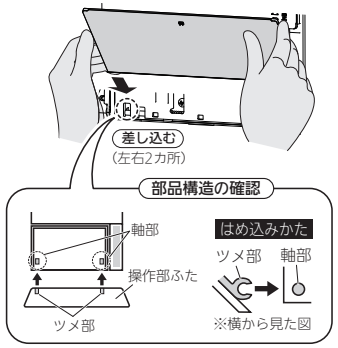
操作部ふたが機器本体から外れた場合

※下図はグリル・右コンロ操作部ふたで説明しています。
左・後コンロ操作部ふたも同じ要領で取り付けてください。

① 操作部（シート）を本体に押し込んでください。

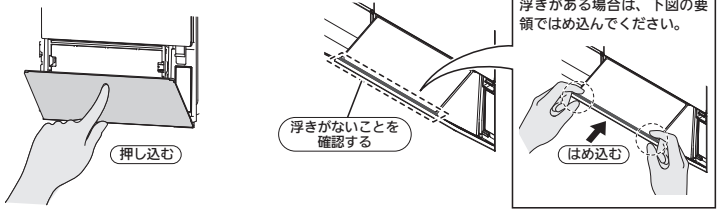
② 操作部（シート）のふたのツメ部（2カ所）を本体軸部（両端部）に『パチン』と音がするまではめ込んでください。





③ 操作部（シート）のふたを押し込み、操作部（シート）に取り付けてください。

④ 操作部（シート）のふたと操作部（シート）に浮きがないことを確認してください。

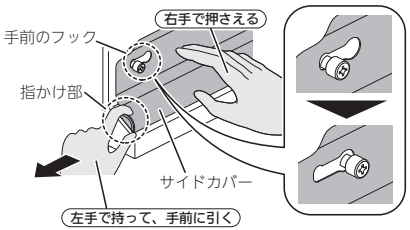


お手入れ 取り外しかた、お手入れ方法、取り付けかた

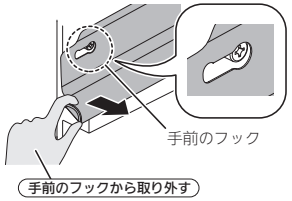
13 サイドカバー

取り外しかた

①右手でサイドカバーを押さえ、左手で指かけ部を持って、まっすぐ手前に引き出してください。（手前のフックを見ながら、ゆっくりサイドカバーを手前にスライドさせてください。）
※グリル庫内の手前と奥にフックがあります。



②サイドカバーを手前のフックから取り外してください。
※サイドカバーには、(左)(右)があります。
※右図はサイドカバー(左)の場合です。
サイドカバー(右)も同様に取り外してください。



お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、脂汚れで発火することがあります。

取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

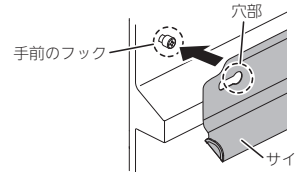
その前に！

◎お手入れは、
・機器が冷めていることを確認する　・ガス栓を閉める
・点火／消火ボタンをロックする(22ページ)　・手袋をする
◎お手入れをしたあとは、洗剤や水分が残らないようにする
◎部品を取り付けたあとは、浮き(傾き)がないことを確認する

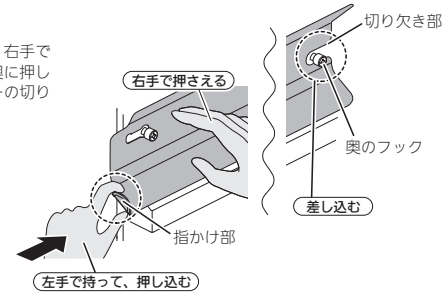
13 サイドカバー

取り付けかた

①手前のフックにサイドカバーの穴部をサイドカバーの側面に手を添えて引っかけてください。



②左手でサイドカバーの指かけ部を持ち、右手でサイドカバー側面を押さえ、まっすぐ奥に押し込みながら、奥のフックにサイドカバーの切り欠き部を差し込んでください。



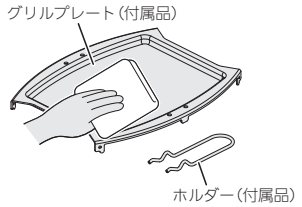
※サイドカバーには、(左)(右)がありますので、注意してください。
（指かけ部の近くに“てまえ左”または“てまえ右”と表示しています。）
※図はサイドカバー(左)の場合です。サイドカバー(右)も同様に取り付けてください。

サイドカバーが正しく取り付けられていない場合は、グリルとびらが閉まりにくくなります。
そのまま押し込むと、変形や損傷の原因になりますので、再度きっちりと取り付けてください。

14 グリルプレート(付属品)、ホルダー(付属品)

お手入れ方法

・水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。または、台所用中性洗剤を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取り、洗剤が残らないように水ぶきしてください。
※汚れたまま放置したり、使用したりすると、汚れが取れにくくなり、シミが残ったり、脂汚れで発火することがあります。



取れにくい汚れのときは・・・

・台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤が残らないように水洗いし、水分が残らないように乾いた布でふき取ってください。

よくあるご質問①

とくに多いご質問です

ご質問	回答	参照ページ
・点火／消火ボタンを押しても、点火しない	**点火時は、点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。** ※押し込みが足りないと、スパーク（パチパチ）しても火がつかない場合があります。	23・39
・コンロの火力が火力表示ランプの位置と異なる	**自動的に火力を調節しているときは、火力表示と連動しません。** 自動火力調節中の火力表示は、点火後、手動で火力調節した際の火力表示ランプの位置をキープし、自動火力調節中の火力の状態とは連動して表示しませんが、異常ではありません。	23
・勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	**安心・安全機能がはたらいているためです。** 自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止します。 ※調理に支障があるときは、高温炒めキーを押すと通常時より高温での調理ができますが、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火します。 また、高温炒めモードでも約60分（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。	18・35
・電池交換サインが点滅している	**乾電池が消耗しているためです。** **新品のアルカリ乾電池（単1形：2個）と交換してください。** 乾電池を交換する（電池交換サイン点滅）めやすは約1年です。	19

全体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火すると他のバーナーも、スパーク（パチパチ）する	–	1カ所の点火操作ですべてのバーナーでスパークします。 異常ではありません。	–
点火／消火ボタンから手を放してもスパーク（パチパチ）する	–	点火／消火ボタンから手を放してもスパークが続きます。 （コンロ：最長約5秒、グリル：最長約7秒） 異常ではありません。	–
点火しない ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク（パチパチ）しない ④ 点火してもすぐ消える	①② ③④	乾電池が消耗しています。 新しいアルカリ乾電池（単1形：2個）に交換してください。	19
		煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	59・60
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	
		点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。	23・39
		アルミはく製しる受けはご使用できません。 使用しないでください。	8
	①②	ガス栓を閉めていると点火できません。 ガス栓を全開にしてください。	22・37
		長期間使用していなかったり、朝一番など、ガス配管に空気が残っている場合がありますので、点火操作を繰り返してください。	–

全体

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
点火しない（続き） ご質問の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパーク（パチパチ）しない ④ 点火してもすぐ消える	①③	ロックされていると点火できません。 ロックを解除してください。	22
	②	グリルはコンロにくらべて点火に時間がかかります。 異常ではありません。	–
	④	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで、点火してもすぐ消火します。しばらく（グリルは約3分）待ってから、再度点火してください。	
炎の状態がおかしい ご質問の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①② ③④ ⑤⑥	煮こぼれなどによりバーナーの炎口がつまっていたり、点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、炎の状態がおかしくなる場合があります。お手入れしてください。	59・60
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	
	①② ③④ ⑤	風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	9
	②④ ⑤⑥	アルミはく製しる受けはご使用できません。 使用しないでください。	8
	①④	バーナーの炎が一部短くなっています。 異常ではありません。	–
	②⑤	使用中は換気してください。	9
		点火／消火ボタンをはやく回すと、炎が赤くなったり、消火する場合があります。異常ではありません。 ゆっくり回してください。	–
	②	加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	
		グリル使用時にコンロを使用すると、調理物の塩分（ナトリウム）やカルシウムが燃えて、コンロの炎も赤くなります。異常ではありません。	
		火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	
	⑤	弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
すぐに消火しない	–	バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	–
強火になったとき、一瞬炎が大きくなる	–	バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	–
部品が変色する ご質問の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する ③ トッププレートに跡が付く	①②	酸性やアルカリ性洗剤は使用しないでください。 中性洗剤以外の洗剤をご使用になると、変色する場合があります。	55
		ごとく先端は、炎が当たり、変色したり、ざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	–
	②	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなる場合がありますが、使用上問題ありません。	
	③	ごとくとトッププレートが接触している場所に、跡が付くことがありますが、ご使用上問題ありません。	
トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする	–	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面のドットや石目などの模様が摩耗することがありますが、ご使用上問題ありません。	–

よくあるご質問②

コンロ

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
消火操作するとき、一瞬炎が大きくなる	–	安心・安全に点火させるため、点火操作時に中火で点火する仕様になっています。そのため、ご使用後の消火操作で点火ボタンが中火の位置に戻る構造になっています。消火時に炎が少し大きくなりますが、異常ではありません。	–
市販の焼網が使えない	–	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し高温炒めモードを使用し、コンロ上で直火調理(あぶりもの)してください。(左右コンロ)	35
コンロ使用時に… ご質問の詳細 ① 調理中に消火する ② 油が高温になっていても自動消火しない ③ 点火してもすぐ消える ④ 自動で火力が変わる ⑤ 鍋底がひどく焦げついて消火する	①②	鍋の形状や材質が適しているか確認してください。	21
	③④⑤	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。 鍋底や温度センサーが汚れていないか確認し、汚れている場合はお手入れしてください。	6・11 60
	①③	温度センサーが高温になり、安心・安全機能がはたらいています。温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。 しばらく待ってから再度点火してください。	18
	①⑤	焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。 ホーロー製の鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。 鍋底が焦げついていないか確認してください。 焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	18
	①	コンロタイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。	25
		点火後約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動的に消火し、消し忘れを防ぎます。	18
		弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
		冷凍した調理物をそのまま調理した場合、調理中に消火することがありますので、解凍してから調理してください。	–
		無水鍋や多層鍋、土鍋や耐熱ガラス容器、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、調理中に消火することがあります。	18・21
	④	鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火と強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動的に消火します。弱火になると支障のある調理の場合は、高温炒めキーを押すと、高温での調理ができます。	18・35
	⑤	鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと焦げつきがきつくなる場合があります。ときどきかき混ぜて火加減し、様子を見ながら調理してください。	–
温度キープモード使用時に… ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない ② 焼きものがうまくできない ③「℃」表示が点滅のまま変わらない	①②	鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・11
	①	油の量は、500〜1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	21・27
	②	焼きものをした場合の焼き色は、フライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。設定温度を加減してお使いください。	28
	③	使用途中に設定温度を下げた場合、設定温度に下がるまで時間がかかり、その間点滅が続きます。	27・28

コンロ

ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
湯わかしモード使用時に… ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①② ③	鍋が湯わかしモードに適しているか確認してください。	21・29
		鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・11
		水の量は、500〜2000mLでやかんや鍋の最大容量の6〜7割が適切です。	21・29
		湯わかしお知らせ時間を変更できます。 設定を変更してください。	53
	①②	お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	30
	②③	加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりすると、お知らせが遅くなったり、ふきこぼれる原因になります。	
	①	火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火する場合があります。	29
		エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火やふっとうする前に保温になったり消火する場合があります。風が当たらないように風向を調節してください。	9
炊飯モード使用時に… ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①② ③④	鍋が炊飯に適しているか確認してください。	21・32
		鍋底が温度センサーと密着していることを確認してください。	6・11・32
		お米の量や水量を正しく計量してください。	31
		ごはん・もっちり炊きあげ調整、炊きこみおこげ調整ができます。設定を変更してください。	53
		火力を炊飯位置に正しく調節してください。 火力を炊飯位置より弱火側にすると、やわらかめになります。	33
	①② ④	よく洗米してください。 無洗米を使用する場合は、1〜2回洗米し、3%程度多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	31
	②③	銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	–
		エアコンや扇風機などの風がコンロに当たると、途中消火したり、炊きムラの原因になります。 風が当たらないように、風向を調節してください。	9・34
	②	洗米したあと必ず30分以上(冬場は1時間程度)、水に浸してください。	31
		炊飯途中で水をたしたり、鍋のふたを開けると、うまく炊けない場合があります。	34
		自動消火したあと、約10分むらしが必要です。 むらしをしないとうまく炊きあがりません。	
	③	むらし後、ごはんをほぐしながら底からかき混ぜると、余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。	
	⑤	もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。(おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)	33

よくあるご質問③

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
グリル	グリル使用時に… ご質問の詳細 ① 焼けすぎる ② 焼け足りない ③ 焼きムラ ④ 煙が出る ⑤ オートメニューを受け付けない ⑥ 火力が変わる ⑦ 火力が変わらない ⑧ 調理中に消火する	②③④⑦	グリルとびらは確実に閉めてください。	37
		①②③	調理物の数や形状によって、置きかたを調節してください。	38・43 44・47
			マニュアルグリルは、調理物に合った火力に調節してください。	–
		②③	グリル排気口カバーを正しく取り付けてください。	61
			グリル排気口カバーの上に鍋などを置いたり、エアコンや扇風機などの風があたらないように配慮して使用してください。	–
		①	みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、みそやかすは取ってから焼いてください。	38・44
		②	冷凍の魚はしっかりと解凍し、冷蔵の魚は常温でしばらく置いてください。	38
		①③④	グリル焼網を正しく取り付けてください。	64
		④	脂の多い魚などを焼くと煙が多く出るため、グリル排気口以外からも煙が出る場合があります。 異常ではありません。	–
			初めてグリルを使うときは、煙やにおいが出る場合がありますが、グリル庫内の金属部品に残った加工油によるものです。異常ではありません。	37
			グリル庫内やグリル受け皿が汚れていないか確認し、お手入れしてください。残った調理物などが焦げて、煙やにおいが出る場合があります。	63・67
		⑤	連続で調理した場合など、グリル庫内の温度が高くなりすぎると、オートメニュー、あたためは受け付けません。 マニュアルグリルは受け付けますが、グリル過熱防止センサーがはたらき、設定したタイマー時間より短い時間で消火することがあります。グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。	42・46
		⑥	オートメニュー、あたため使用時は、火力を自動的に切り替えます。異常ではありません。	–
		⑦	高温になり過ぎることを防止するために、自動的に火力を調節します。 ※自動火力調節で弱火になっている場合は、火力を強くしても受け付けません。	–
		⑧	グリルタイマーが終了すると自動的に消火します。 再度点火してください。	39・41 45
			連続の使用などでグリル庫内が高温になっている場合は、グリル庫内が冷めるまで、しばらく(約3分)待ってから使用してください。	18・40 42・46
			グリル焼網の上や下にアルミはくを敷かないでください。グリル上バーナーの炎口がつまり、燃焼不良、途中消火の原因になります。	12・38
			弱火の状態で、機器下のキャビネットとびらやグリルとびらをはやく開閉すると、消火する場合がありますのでゆっくり開閉してください。	15
	グリル使用中に、調理物の脂の「パチパチ、ジュージュー」とはねる音がする	–	調理物に含まれている水分が油と接触して、蒸発する音です。 異常ではありません。	–
	グリル使用中に「ポッポッポッ」と音がする	–	火力により、「ポッポッポッ」と音がする場合がありますが、燃焼するときの音です。異常ではありません。	–

	ご質問	詳細の番号	回答	参照ページ
乾電池	使用時に『ピー』というブザー音とともに、電池交換サインが点滅する	–	乾電池が消耗しているためです。乾電池を交換してください。 乾電池を交換する(電池交換サイン点滅)めやすは約1年です。	19
	乾電池を交換しても電池交換サインが点滅する	–	乾電池に記載されている使用推奨期限を確認してください。 未使用の乾電池でも、古くなった乾電池は消耗していますので、新しいアルカリ乾電池(単1形：2個)に交換してください。	19・20
におい	ガスのにおいがする いやなにおいがする	–	**すぐに使用をやめ、ガス栓を閉めてから原因を調べてください。**	7
			風が吹き込んだり、エアコンや扇風機などの風がコンロの炎に当たらないように配慮して使用してください。	9
			バーナーキャップなどに煮こぼれや水滴がついていないか確認し、お手入れしてください。また、お手入れしたあとは、洗剤や水分が残らないようにしてください。	60
			周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがないか確認してください。	8
音	使用中、消火後に音がする ご質問の詳細 ① 消火後に「ピピッ」(5回)とブザー音がする ② 「ポン」と音がする ③ 「カチッ」と音がする ④ キシミ音がする ⑤ 「シャー」と音がする ⑥ 点火初期に「ボッボッ」と音がする	①	点火／消火ボタンを戻し忘れていないか確認してください。 点火／消火ボタンを戻し忘れると、1分おきにブザー音『ピピッ』(5回)でお知らせします。 ※タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときは、必ず点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」にしてください。 戻し忘れたまま放置すると、乾電池の消耗が早くなります。	17
			※他のバーナーを使用中は、ブザー音は鳴りません。	
		②	コンロバーナー使用後の火の消えたときの音です。 異常ではありません。	–
			バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、音がする場合があります。	59・60
		③	火力を切り替える動作音です。異常ではありません。	–
		④	点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。 異常ではありません。	
		⑤	コンロバーナー使用中「シャー」と音がしますが、燃焼するガスの通過音です。異常ではありません。	
		⑥	機器が冷えている状態で点火すると、しばらく音がする場合がありますが、温まると音はなくなります。 異常ではありません。	
※レンジフード	レンジフードが動作(停止)しない	–	赤外線発信部の正面で操作してください。	51・52
			赤外線発信部からの信号が、頭や手でさえぎられないように操作してください。	
			赤外線の反射しにくい服(黒い服やビロード、毛糸の服など)を着て操作すると、動作しない場合があります。 レンジフード側の操作部で操作してください。	
			赤外線発信部が汚れていると動作しない場合があります。 お手入れしてください。	68
			消火してから数分後に自動停止または、常時換気となります。 レンジフードの種類により、停止方法が異なります。 レンジフードの取扱説明書を参照してください。	51

※対応しているレンジフードとの組み合わせが必要です。

ブザー報知・お知らせ表示

表示(数字)は、各コンロタイマー表示部(後コンロは左コンロタイマー表示部)またはグリルタイマー表示部に表示されます。
表示と火力表示は、点火/消火ボタンを「消火の状態」に戻すまで点滅が続きます。

ブザー音	表　示	火力表示	部　位	内　容	原　因	処置と再使用時の注意	参照ページ
＼ピピッ／ (5回)	—	–	コンロ、グリル	点火／消火ボタン 戻し忘れブザーの作動	タイマーモードや湯わかしモードなどを使って自動消火したり、安心・安全機能のはたらきにより火が消えたときなどで、点火／消火ボタンが「点火の状態」のままになっている。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	17
＼ピー／ (1回)	—	点滅	コンロ	消し忘れ消火機能の作動	点火後、約120分連続使用した場合など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。 グリルを続けて使用する場合、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	18
			左右コンロ	高温炒めモード終了	設定後、約60分連続使用した場合など。		
	00 (10回点滅)	消灯	左右コンロ	コンロタイマー終了	タイマー設定時間が終了したとき。		25
			グリル	グリルタイマー終了			39・41・45
	▼点滅 電池交換サイン	–	–	電池交換のお知らせ	乾電池の容量が少なくなってきたとき。	乾電池を交換してください。	19
＼ピー／ (2回)	12 ⇔交互点滅 _1 _2 _3 _5	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル	立消え安全装置の作動	炎のふき消え、煮こぼれした場合、点火しなかった場合など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 ガス栓が閉まっていると着火しません。 点火／消火ボタンをいっぱいまで押し込んで、「点火の状態」にしてください。 また、バーナーキャップ、点火プラグなどが汚れていると、着火しない場合があります。お手入れしてください。 コンロを続けて使用する場合は、再度点火してください。 グリルを続けて使用する場合、しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	17・60
＼ピー／ (3回)	11 ⇔交互点滅 _1 _2 _3 _5	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル	点火時に着火しなかった	ガス栓が閉まっている、点火／消火ボタンの押し込みが足りない、煮こぼれによる炎口つまり、煮こぼれによる点火プラグの汚れ、着火不良など。		22・23 37・39 60
＼ピー／ (4回)	01 ⇔交互点滅 _0	点滅	コンロ、グリル	点火／消火ボタンを 長く押し続けている	点火／消火ボタンを長く押し続けたとき。	手を離してください。 点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。	–
	02 ⇔交互点滅 _1 _2 _3	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ	天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱、焦げつき、消し忘れによる過熱、空焼きなど。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 よくあるご質問② 「コンロ」「コンロ使用時に…」 ①調理中に消火する⑤鍋底がひどく焦げついて消火するを確認してください。 天ぷら油過熱防止機能がはたらいて消火した場合は、温度センサーが高温のため、点火しても手を離すと消火する場合があります。冷めるのを待ってから再度点火してください。	18・73
	_5		グリル	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き、消し忘れ、調理物が少ない場合、連続して使用した場合など。	点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻してください。 消火してすぐ(グリル過熱防止センサーが高温のままの状態)は、点火してもすぐに消火します。 しばらく(約3分)待ってから再度点火してください。	18・40 75
＼ピー／ (約10秒間繰り返し)	10 24 30 31 ⇔交互点滅 32 _1 _2 _3 _5 _0	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル コンロ、グリル	操作部、温度センサー、 グリル過熱防止センサーの故障	部品が故障しています。	点検が必要です。 使用をやめ(点火／消火ボタンを押し、「消火の状態」に戻し)、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。	–
ブザーが鳴り続ける ＼ピー／ (約10秒連続)	70 71 72 73 ⇔交互点滅 _1 _2 _3 _5 _0	点滅	左コンロ 右コンロ 後コンロ グリル コンロ、グリル	電子部品の故障			

上記の処置方法で直らないときは、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス(別紙事業所一覧)に連絡してください。

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

・ガス栓を閉め、乾電池を取り出してください。
乾電池を入れたままにすると、乾電池の液漏れにより、機器をいためる原因になります。
・機器が冷めていることを確認し、各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再度使用される場合は、ビニールなどを完全に取り外し、乾電池を入れてから使用してください。

仕様

600幅ガラストップビルトインコンロ				
品名コード	トッププレート			型式名
	色	材質	表面処理	
HR-BH3FR-G6CSL／R	トリュフブラウン	ガラス	アクアコート	C3WN8PJAL／R
HR-BH3FR-G6DSL／R	シャンパンクリア			
HR-BH3FR-G6GSL／R	シルバーグレー			
HR-BH3FR-G6MSL／R	ピスタチオグリーン			
HR-BH3FR-G6RSL／R	ピーチベージュ			
HR-BH3FR-G6SSL／R	シルバーミラー			
HR-BH3FR-A6BSL／R	プラチナブラック	アルミ	テフロン（フッ素コート）	
HR-BH3FR-A6CSL／R	ダークブラウン			
HR-BH3FR-A6RSL／R	ピンクグレージュ			
HR-BH3FR-A6SSL／R	シルバーグレー			

750幅ガラストップビルトインコンロ				
品名コード	トッププレート			型式名
	色	材質	表面処理	
HR-BH3FR-G7CSL／R	トリュフブラウン	ガラス	アクアコート	C3WN9PJAL／R
HR-BH3FR-G7DSL／R	シャンパンクリア			
HR-BH3FR-G7GSL／R	シルバーグレー			
HR-BH3FR-G7MSL／R	ピスタチオグリーン			
HR-BH3FR-G7RSL／R	ピーチベージュ			
HR-BH3FR-G7SSL／R	シルバーミラー			
HR-BH3FR-A7BSL／R	プラチナブラック	アルミ	テフロン（フッ素コート）	
HR-BH3FR-A7CSL／R	ダークブラウン			
HR-BH3FR-A7RSL／R	ピンクグレージュ			
HR-BH3FR-A7SSL／R	シルバーグレー			

点火方式	連続スパーク点火	
安心・安全機能	**全バーナー** ・立消え安全装置 ・点火／消火ボタン戻し忘れブザー ・ロック機能	**コンロバーナー** ・コンロ消し忘れ消火機能 ・調理油過熱防止装置（天ぷら油過熱防止機能） ・焦げつき自動消火機能 **グリルバーナー** ・グリル消し忘れ消火機能 ・グリル過熱防止センサー
付属品	・取扱説明書（保証書付）・設置工事説明書 ・クッキングブック ・事業所一覧 ・アルカリ乾電池（単1形：2個）・グリルプレート ・ホルダー ・グリルプレートクッキングブック	
外形寸法	高さ271mm×幅596mm×奥行492mm（トッププレート幅592mm）	高さ271mm×幅596mm×奥行492mm（トッププレート幅737mm）
質量	ガラストッププレート仕様：25.5kg アルミトッププレート仕様：26kg	ガラストッププレート仕様：27kg アルミトッププレート仕様：27.5kg

使用ガス 使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量kW					ガス接続口
	個別ガス消費量				全点火時ガス消費量	
	高火力コンロ	標準コンロ	後コンロ	グリル		
都市ガス（１３Ａ）用	4.20 {3,610kcal/h}	2.97 {2,550kcal/h}	1.28 {1,100kcal/h}	2.21 {1,900kcal/h}	9.77 {8,400kcal/h}	Rc1/2（メネジ） R1/2（オネジ）

※本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービス

◎保証について

・取扱説明書の82ページが保証書になっています。
・保証書に記載されているように機器の故障については、一定期間、一定条件のもとに修理いたします。保証書を紛失されますと、無料修理期間内であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。
・無料修理期間経過後の修理については、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。修理によって性能が維持できる場合は、有料修理いたします。

◎修理を依頼するときは

・『よくあるご質問』（71～76ページ）、『ブザー報知・お知らせ表示』（77～78ページ）を調べていただき、それでも不都合な場合あるいは、ご不明な場合はご自分で修理しないでお買い上げの販売店または、もよりの東京ガス（別紙事業所一覧）にお問い合わせください。
・依頼される際は、次のことをお知らせください。
①商品名：ガスビルトインコンロ
②品名コード：左・後コンロ操作部前面の表示または、銘板をご覧ください。（16ページ）
（例：HR-BH3FR-〇〇〇〇〇）
③故障または異常の内容（できるだけ詳しく）
④ご住所、お名前、電話番号、道順（できるだけ詳しく）

◎転居されるときは

・ガスには都市ガス（数種類）およびＬＰガスの区分があります。
・ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い上げの販売店または、転居先のガス事業者（供給業者）にお問い合わせください。
この場合、調整、改造に要する費用は保証期間中でも有料となります。
・この機器は都市ガス13Aのみの仕様です。他のガス種には調整・改造できません。

◎補修用性能部品の保有期間

・補修用性能部品の保有期限は、当製品の製造打ち切り後5年間です。
補修用性能部品とは、製品の性能を維持するための部品です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

廃棄時のお願い

お願い

・機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
もしお客さまで、旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取り外してから正規の処理を行ってください。
そのままにしておきますと、思わぬ事故の原因になります。

memo

保証書

保　証　書

品名コード HR-BH3FR-G6CSL・HR-BH3FR-G6DSL・HR-BH3FR-G6GSL・HR-BH3FR-G6MSL・HR-BH3FR-G6RSL
HR-BH3FR-G6SSL・HR-BH3FR-A6BSL・HR-BH3FR-A6CSL・HR-BH3FR-A6RSL・HR-BH3FR-A6SSL
HR-BH3FR-G6CSR・HR-BH3FR-G6DSR・HR-BH3FR-G6GSR・HR-BH3FR-G6MSR・HR-BH3FR-G6RSR
HR-BH3FR-G6SSR・HR-BH3FR-A6BSR・HR-BH3FR-A6CSR・HR-BH3FR-A6RSR・HR-BH3FR-A6SSR
HR-BH3FR-G7CSL・HR-BH3FR-G7DSL・HR-BH3FR-G7GSL・HR-BH3FR-G7MSL・HR-BH3FR-G7RSL
HR-BH3FR-G7SSL・HR-BH3FR-A7BSL・HR-BH3FR-A7CSL・HR-BH3FR-A7RSL・HR-BH3FR-A7SSL
HR-BH3FR-G7CSR・HR-BH3FR-G7DSR・HR-BH3FR-G7GSR・HR-BH3FR-G7MSR・HR-BH3FR-G7RSR
HR-BH3FR-G7SSR・HR-BH3FR-A7BSR・HR-BH3FR-A7CSR・HR-BH3FR-A7RSR・HR-BH3FR-A7SSR

型　式　名 C3WN8PJAL・C3WN8PJAR・C3WN9PJAL・C3WN9PJAR

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1. 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。なお、下記部品については、別途以下の年数を保証します。
   電装基板…3年
2. 万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出下さい。原則として、出張修理いたします。
3. サービス員がお伺いした時に、保証書をご提示下さい。
4. 保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
   （1） 住宅用途以外でご使用になる場合の不具合。
   （2） 取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合。
   （3） 機器を調整、改造された場合の不具合。（但し、当社都合の場合はのぞきます。）
   （4） お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合。
   （5） 建築躯体の変形等機器本体以外に起因する当該機器の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う摩耗等により生じる外観上の現象。
   （6） 強い腐食性の空気環境に起因する不具合。
   （7） 犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合。
   （8） 火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合。
   （9） 指定規格以外のガスをご使用したことに起因する不具合。
   （10） 本保証書を紛失された場合。
5. 無料修理やアフターサービス等についてご不明な場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせ下さい。

保証履行者： 東京ガス株式会社　〒105-8527 東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者： 株式会社リンナイ　〒650-0033 神戸市中央区江戸町93番地

■お買い上げおよび販売店

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日		
販売店		扱者印	
住所			
電話番号			

修理記録
この本体の修理記録は、機器内側に貼付の機器分解シート内に記録します。

■お客さまへ
1. この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認して下さい。
2. 本保証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存して下さい。
3. 無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧下さい。
4. この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

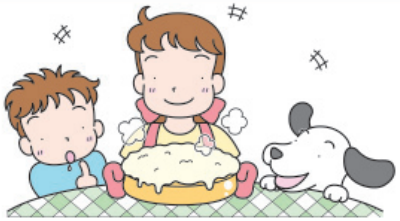
グリルでこんな料理もできます

オーブントースターで調理できる市販の冷凍食品(グラタン、ピザ、フライなど)が調理できます。

ピザなど裏面がこげやすい調理物の場合、しわをよせたアルミはくを2枚重ねて下に敷きます。周囲がこげる場合には、アルミはくの端を立てましょう。

焼き時間の目安は？
→オーブントースター(800W)のものとほぼ同じ！

量や好みにより調節してね！



火力は？
→上火：強 / 下火：弱 に合わす！

※予熱しないでください。

⚠注意

必ず守る

油物（肉類・フライ類）は、アルミはくを敷かずにそのまま焼いてください。
アルミはくを下に敷いて焼くと油がたまり、燃える危険性があります。

バラエティ料理の時間早見表 予熱なし

料理名	分量	火力調節 上火	火力調節 下火	焼き時間	調理ポイント
焼きナス	ナス 4個 2個 (1個 約100g)	強	強	約9分 約7分	ナスは縦方向に5～6本切り目を入れ、丸ごと焼き、焼きあがれば皮をむく。
焼きおにぎり	おにぎり 6個 2個 (1個 約100g)			約10分 約8分	素焼き(約4～5分)後、たれ(6個分：しょうゆ大2、みりん小1/2)を塗り、再度4分焼く。
焼き厚揚げ	厚揚げ 8個 4個 (1個 約80g)	強	弱	約9分 約7分	厚揚げは熱湯をかけ、油抜きしてから焼く。
焼き とうもろこし	とうもろこし 3本 2本			約13分 約11分	トウモロコシをアルミホイルで包み、焼いている途中(6～7分経過後)に半回転させて焼く。
焼きもち	もち 8個 4個 (1個 約50g)	弱	弱	約6分 約5分	焼いてる途中に、もちの位置を変えて焼く。

・グリル庫内の温度が高くなった場合や約15分以上連続で使用した場合などは、自動的に弱火になったり、消火したりするときがあります。(詳しくは取扱説明書をご覧ください。)

※火加減、焼き時間はあくまで目安です。量や好みにより調節してください。

無水両面焼グリル

COOKING BOOK

クッキングブック

「温調機能」「グリル機能」を使った簡単便利なレシピBook！

コンロ
揚げもの

豚肉の京風白味噌煮込み　酒の肴としてもよく合います。 367 kcal

材料（４人分）

豚バラブロック	300g
薄口醤油	少々
片栗粉	少々
A 白味噌	50g
A 卵黄	1個
A 砂糖	大さじ3
A 薄口醤油	小さじ1
A だし	25cc
A ねりからし	

作り方

1. Aの材料を混ぜ合わせておく。
2. 3~4cm角にカットした豚肉に、薄口醤油を加え約5分間、下味を付ける。
3. 2の豚肉に片栗粉をまぶし、揚げる。
   温度キープ または、揚げもの モード160℃で約3分
   ※ご使用の機種により、モード名称が異なります。
4. 鍋にAを入れ、砂糖が溶けるくらいまで火にかける。
5. 揚げた豚肉を4に入れて、やや弱火で約1分程度からめる。
6. お皿に盛りつければ出来上がり。

Aの材料を混ぜ合わせておく

Point! タレを焦がさないように注意すること。

コンロ
揚げもの

鮪のステーキバリバリネギソース 187 kcal

材料（４人分）

鮪	4枚 400g
じゃが芋のスライス	1個分
塩	少々
コショウ	少々
油	
A 酒	50cc
A 濃口醤油	50cc
A みりん	50cc
A 玉ねぎ みじん切り	1/4個
A 一味唐辛子	少々

作り方

1. じゃが芋はスライサーで細切りにし、約2分間揚げる。
   温度キープ または、揚げもの モード180℃で約2分
   ※ご使用の機種により、モード名称が異なります。
2. ボールにAの材料である酒、濃口醤油、みりん、玉ねぎ、一味唐辛子を混ぜてソースをつくる。
3. フライパンに油を敷き、塩、コショウをした鮪を中火で約3分程度焼く。
4. 鮪に火が通れば、2でつくったソースを加え、約1分程度かけてからめる。
5. 器に鮪を盛り、その上にバリバリのポテトをのせ、周りにソースをかければ出来上がり。

鮪にソースをからめる

Point! 鮪にソースを入れたとき、玉ねぎがしんなりなる程度（アルコールが飛ぶ目安）で火を止める。
白髪ねぎや大葉をそえると"よりおいしい"。

コンロ
揚げもの

温泉卵とキノコチーズの揚巻　チーズと玉子の相性バツグン。 640 kcal

材料（４人分）

温泉卵	4個
スライスベーコン	4枚
スライスチーズ	4枚
しめじ	1/4パック
春巻きの皮	4枚
塩	少々
コショウ	少々

作り方

1. 春巻きの皮に半分にカットしたベーコン、チーズ、しめじ、温泉卵の順に重ねる。その上に塩、コショウをふり、巻く。
2. 温度キープ または、揚げもの モード180℃設定にし、加熱した調理油の入った鍋で、うっすらきつね色になるまで（約3~4分）揚げる。
   ※揚げ過ぎると、卵に火が通ってしまうので揚げ過ぎないこと。
   ※ご使用の機種により、モード名称が異なります。
3. 斜めにカットしてお皿に盛りつけ、ドライバジルを飾れば出来上がり。

手前から順に折りたたむ

次に左右を折りたたんで巻く

Point! 20cmの鍋に水950ccを入れて沸騰させる。火をとめてから水250ccを加え、常温の卵を入れてふたをする。17~18分たてば水につけて、冷やせば出来上がり。

コンロ

フルーツミックスのフランベ・バルサミコソースバニラ添え 169 kcal

材料（４人分）

冷凍フルーツ（木苺、苺、パインなどの酸味系）	250g
バター	30g
ラム酒	30cc
砂糖	大さじ3
バルサミコ酢	小さじ4
バニラアイス	市販品

作り方

1. ボールにバルサミコ酢を入れ、砂糖を加え溶かしておく。
2. フライパンにバターを敷き、フルーツミックス（冷凍）を入れ、1を加えて中火でからめる。（約3~4分）
3. 仕上げにラム酒を加えフランベする。（アルコールを飛ばす。）
4. 器に盛ったバニラアイスに3をかければ出来上がり。

グリル

丸ごとトマトとズッキーニのハーブ風味

20 kcal

材料（４人分）

フルーツトマト	8個
ズッキーニ	1本
ガーリックオイル	大さじ2
ハーブソルト	適量

作り方

1. トマトは上部分を5mm(ヘタ部分は残さない)程度カットしておく。ズッキーニは1cm程度(約12個)の輪切りにしておく。
2. アルミホイルを敷き、トマト、ズッキーニを並べ、そこにハーブソルト、ガーリックオイル大さじ1をかける。
3. 2を グリル上/下 弱火/弱火 設定で13分焼き、焼き上がり後にガーリックオイルを大さじ1かける。

調味料を混ぜ合わせておく

Point! 焼くと野菜から水分が出るのでハーブソルトはしっかりめにかけること。
アルミホイルは横幅16cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

スペアリブの黒ビール風味

風味豊かなお肉が味わい深い。 544 kcal

材料（４人分）

骨付きスペアリブ	400g~500g
黒ビール	1缶
塩	少々
コショウ	少々
A おろしにんにく	1片分
A おろし生姜	1片分
A ケチャップ	大さじ2
A 濃口醤油	大さじ2
A 酒	40cc
A 黒糖(上白糖でも可)	大さじ1
A はちみつ	大さじ2

作り方

1. スペアリブの肉に切り込み(2~3カ所)を入れ、スペアリブに塩、コショウをし、トレーに並べて黒ビールを加え、10分程度漬け込む。
2. Aのタレを作り、1のスペアリブをさらに10分程度漬け込む。
3. スペアリブを並べ、グリル上/下 弱火/弱火 設定で12分焼く。

手前と中側をあける

Point! 大き目の肉の場合、切り目を多く入れ、少し長めに焼く。漬け込み時間は長くても30分程度がちょうど良い。
冷凍の場合は、しっかり解凍すること。(解凍が不十分の場合、生焼けになることがあります。)

グリル

グリルでエビマヨ

エビの食感とマヨネーズがやみつきの味に。 640 kcal

材料（４人分）

無頭エビ	8尾
酒	大さじ1
塩	少々
コショウ	少々
ドライパセリ	少々
A マヨネーズ	大さじ2
A ケチャップ	大さじ1
A コンデンスミルク	大さじ1
A 卵黄	1個
A 一味唐辛子	少々

作り方

1. エビは背わたを取り、背から切り目を入れて観音開きにし、塩、コショウをする。
2. Aの材料を混ぜ合わせソースをつくり、開いたエビに塗り込み、アルミホイルを敷いて、グリル上/下 強火/強火 設定で6分焼く。
3. 仕上げにドライパセリを振りかけて出来上がり。

Point! 臭みが気になるときは、エビの下処理時に酒を少々振りかけると良い。
ソースは少し多めに塗り込むとしっかり味がしみ込む。
アルミホイルは横幅16cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリル

焼き金時芋のマスカルポーネチーズ添え

640 kcal

材料（４人分）

さつま芋	小2本 (1本230g~250g)
マスカルポーネ(市販品)	1パック
クランチピーナッツ	適量
塩	一つまみ

作り方

1. 皮付きのまま3cm程度の長さに切ったさつま芋をアルミホイルにくるんで グリル上/下 弱火/弱火 設定で15分焼く。
2. アルミホイルを開けてから、もう一度 グリル上/下 強火/弱火 設定で2分焼き、消火後、そのまま約2分間蒸らしたあと、取り出して塩を軽く振りかける。
3. 焼き上がったさつま芋にチーズを添え、クランチピーナッツを振りかけて出来上がり。

Point! クランチピーナッツは軽く炒ると香ばしさが増します。塩はお好みでかけてください。
アルミホイルは横幅16cm、奥行27cm以下の大きさで、左右均等になるように置く。

グリルで上手な魚の焼き方Q&A

グリル受け皿には水を入れずに使用してください。

◇お料理に合った火加減をしてください。
（オート調理機能のついた機器については、火力は自動で切り替えます。）

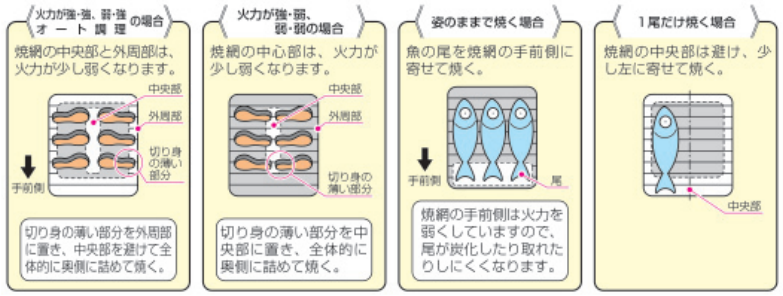
上火・強 下火・強	上火・強 下火・弱	上火・弱 下火・強	上火・弱 下火・弱
・魚の素焼きや塩焼き。	・たれの付け焼きや、みそ漬けなどのこげやすいもの。	・貝類など下火の火力を必要とするもの。	・火の通りにくいもので、じっくり焼くもの。 ・脂の多い食材。

※火力の切り替えについては、機器の『取扱説明書』に従ってください。

魚の焼き方の手順

1. 魚の下準備をする。
   - 塩焼きの場合は、塩をふりしばらくおく。
   - 尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおう。
2. 予熱をする。(約2分)
3. 一旦消火し、魚を焼網にのせて再点火し、タイマー時間を合わせる。

火力を有効に使うためのワンポイントアドバイス



Q すぐこげてしまうんだけど？ → **A** 上記ワンポイントアドバイスを参考に焼く。

こげやすい尾やひれなどには厚めに塩をふるか、アルミはくでおおって焼く。火通りをよくするために皮に切り目を入れる。

Q 魚が形くずれしてしまうんだけど？ → **A** サラダ油などを焼網に塗る。おはしなどで焼網の下側から魚を数カ所うかし、魚を焼網から離してから取り出す。

Q みそ漬けや粕漬けを焼く場合は？ → **A** みそや粕を十分にふきとって焼く。

Q 塩焼きの場合は？（ふり塩のタイミングは？） → **A**

白身魚（タイ・カレイなど）	焼く10~30分前に
青背の魚（サバ・アジなど）	焼く30分~1時間前に

※青背の魚は生ぐさみ分がでるので、一旦ふきとった後、更にふり塩をするとよい。

魚の焼き時間早見表

予熱時間2分（火力：強強）　（オート機能を使用する場合は予熱は必要ありません）

料理名	火力調節 上火	火力調節 下火	分量（一尾・一切あたりの重量）	焼き時間
あじの塩焼き	※1 強	※1 強	4尾／2尾　（約150g）	約14分 ／ 約11分
さんまの塩焼き			4尾／2尾　（約150g）	約10分 ／ 約 8分
さばの塩焼き			6切／2切　（約80g）	約 8分 ／ 約 7分
鮭の切り身			6切／2切　（約80g）	約 9分 ／ 約 6分
あじのひらき			4枚／2枚　（約70g）	約 8分 ／ 約 5分
さんまのひらき			2枚／1枚　（約100g）	約 5分 ／ 約 4分
干しかれい			2枚／1枚　（約120g）	約 8分 ／ 約 7分
めざし・ししゃも			約10尾（10尾で約180g）	2~5分
ぶりの照り焼き	強	弱	6切／2切　（約80g）	約 9分 ／ 約 6分
みそ漬けの魚			6切／2切　（約80g）	約 8分 ／ 約 7分
焼きはまぐり	弱	強	8ヶ　（約40g）	約 6分
みりん干し	弱	弱	8枚　（約30g）	2~6分

◇焼きすぎには十分注意してください。
◇厚みのある魚（あじ、さんまなど）は予熱なしでもかまいません。
◇火加減・焼き時間はあくまで目安です。量や好みによって調節してください。
※1：脂のりがよい場合は、火力を『弱』にしてください。魚やグリル受け皿にたまった脂が燃え、火災や機器焼損の原因になります。

コンロとグリル使用時のご注意

《コンロ》
- コンロバーナー（天ぷら油過熱防止機能付）で使用する調理油の量は200mL以上で行う。
- 温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない。
- 耐熱ガラス容器、土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない。

《グリル》
- **グリルを使用する場合は、その都度グリル受け皿に脂などがたまっていないかを確認してから使用してください。**
- **連続で使用する場合は一旦消火し、受け皿にたまった脂などを取り除いてから再点火して使用してください。**
- 調理物（魚など）の種類や大きさにより目安の焼き時間より早く自動消火してしまうことや、機種により火力を弱くする場合がありますが、グリル過熱防止センサーがはたらいたことによるもので異常ではありません。もう少し焼きたい場合は再点火して焼きすぎに注意しながら使用してください。
- 冷蔵庫から出した冷たいままの魚などをすぐに焼くと焼き上がりがよくない場合がありますのでしばらくおいてから焼いてください。

詳しくは取扱説明書をご覧ください。